boon

WORD THUIS BARISTA

En hier is je toolkit!

KENNIS & KUNDE koffietrends, zetmethodes en recepten
DUURZAAM & BETROKKEN herkomst, historie en eerlijke koffie
MENS & MOMENT koffie-lifestyle en nog méér heerlijke recepten

DE SMAAK VAN COLOMBIA

fairtrade ORIGINAL
WAAR SMAAK BEGINT

De Sierra Nevada is het hoogste kustgebied ter wereld. De 400 families van Red Ecolsierra verbouwen hun koffiebonen voor Community Coffee met zorg en aandacht in dit jungle-achtige landschap. Hun koffie groeit in de schaduw van bomen en wordt met de hand geplukt. En dat proef je. Ontdek zelf de bijzondere smaak van Colombia!

WWW.COMMUNITYCOFFEE.NL

0002_Adv_2020_Boon-FairTrade_001 1
01-09-20 15:33

PHILIPS

Grind & Brew

Te koop bij bol.com

Geniet van overheerlijke koffie
bereid met versgemalen bonen
met het Philips Grind & Brew koffiezetapparaat

Dit koffiezetapparaat maalt verse koffiebonen voor koffie van topkwaliteit. Door de timer word je wakker met de geur van verse koffie. Pas de intensiteit van je koffie eenvoudig aan met de sterkte selectie, zodat je geniet van de koffie zoals jij die het liefst drinkt.

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

espresso

ITALIANO

DE AUTHENTIEKE ITALIAANSE ESPRESSO THUIS OP JOUW MANIER

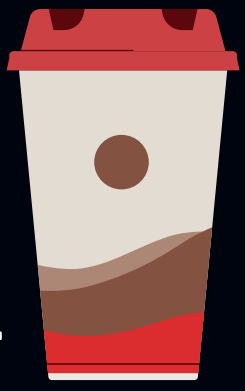
www.lavazza.nl

0000_Adv_2020_Boon-Lavazza2_001 1

24-08-20 12:01

Inhoud

BOON #3, 2020



24

1 Kennis & kunde

KOFFIETRENDS, ZETMETHODES EN RECEPTEN

#01. Spektakelkoffie ____ 8
#02. Cuppie cuppie gebruiken! ____ 10
#03. 't Is om te (sei)zoenen ____ 12
#04. Plantuccino ____ 16
#05. To caf or not to caf ____ 18
#06. Groene vingers ____ 20
#07. Ready, go! Over meeneemkoffie ____ 24
#08. Drip is hip: filterkofie is terug ____ 28
#09. Roasten en cuppen met Perla ____ 32
#10. Barista in 24 uur ____ 36

Koffiefestival & love machines ____ 42

73

2 Duurzaam & betrokken

HERKOMST, HISTORIE EN EERLIJKE KOFFIE

Duurzame koffiewereld ____ 54
Community Coffee ____ 66
Koffie Neerlandica en 125 jaar Perla ____ 73

3 Mens & moment

KOFFIE-LIFESTYLE EN NOG MÉÉR HEERLIJKE RECEPTEN

All day coffee ____ 80
Merkportret D.E ____ 92
Op z'n Italiaans ____ 100
Koffiekoks ____ 110

Coverillustratie: Romualdo Faura

110

FOTO CLEMENS RIKKEN

NIEUW

DE LEKKERSTE KOFFIE UIT ITALIË

KOFFIEBONEN

- VERVANGER VAN SEGAFREDO ESPRESSO CASA
- 100% RAINFOREST ALLIANCE GECERTIFICEERD™

Exclusief verkrijgbaar bij Albert Heijn

NIEUW

HAAL DE ITALIAANSE SFEER IN HUIS

CAPSULES

- SEGAFREDO NU OOK VERKRIJGBAAR IN ALUMINIUM CAPSULES!
- KEUZE UIT 5 SMAKEN
- 100% RAINFOREST ALLIANCE GECERTIFICEERD™

www.segafredo.nl

De eerste slok

5 vragen aan Diederik Kok, categorymanager koffie & thee Albert Heijn

Colofon

Albert Heijn
Hans van Duin, Birgit van Hees, Tim Hunnego, Diederik Kok, Marlous Nieuwenhuis, Bas Theunissen

bol.com
Roel Hoogendoorn, Kelly Kolkman, Lucia Paparo, Marjolein van der Stouwe

Concept & creatie
Ico van Rheenen (creative director PaperLive)
Patrick Keeler (artdirector)

Medewerkers
Pieter Bas Bouwman, Vivian Keulards, René Mesman, Jelle Rietveld, Clemens Rikken, Mel van Vorstenbos (fotografie); Wendie Hagen, Femke Hofhuis, Claartje Lindhout, Laura Vijselaar (styling); Edward Beumer (barista); Romualdo Faura, Alvaro Tapia Hidalgo (illustraties); Wolter Top (vormgeving); Lars Hamer, Sophie Fleur Jongebloed (redactie); Paul de Vries, Nicole Willemse (eindredactie); Tim Akers, Maaike Burger, Sanne van den Berg (lithografie, Neroc Communicatie Makers); Evers Frank Groep (drukwerk); Renate Hellingman-Rode (drukwerkbegeleiding).

© Albert Heijn, Zaandam 2020

PEFC Gecertificeerd
Dit product komt uit duurzaam beheerd bos en gecontroleerde bronnen
PEFC
PEFC/04-31-2987
pefcnederland.nl

WAT HOUDT DE MAAND VAN DE KOFFIE IN, WAT HEB IK ERAAN ALS KLANT?
'We nemen de klant graag mee op een ontdekkingsreis door de rijke wereld van koffie. Een product waar iedereen wel een mening over heeft en dat zeer persoonlijke voorkeuren kent. In deze Maand willen we koffiedrinkend Nederland inspireren om zelf thuis aan de slag te gaan met dit mooie product.'

WAAROM ZOU IEDEREEN ZICH MEER IN KOFFIE MOETEN VERDIEPEN?
'Bijna iedereen drinkt dagelijks koffie en heeft een favoriete variant. De wereld van koffie is echter nog veel groter dan je vertrouwde bakkie. Voor de een voegt verdieping in de oorsprong van koffie iets toe, voor de ander is dat het spotten van een nieuwe Insta-waardige latte. Met BOON magazine bieden we een platform voor koffieverhalen en laten we je de uitgebreide mogelijkheden van koffie ontdekken.'

WAT VIND JE PERSOONLIJK HET SPANNENDST AAN DE ONTWIKKELINGEN IN DE KOFFIEMARKT?
'Nederland inspireren om met meer aandacht te genieten van koffie. Met bewustwording van de oorsprong, van het vakmanschap achter koffie en van de mogelijkheden om ermee te experimenteren. Maar bovenal om bewust van koffie te genieten: door rustig de dag op te starten, gedurende een moment van bezinning of juist tijdens een moment van samenzijn.'

WAT ZIJN JE DROOMDOELEN, ALS KOFFIE-VERANTWOORDELIJKE BIJ AH?
'Iedereen thuisbarista, met oog voor kwaliteit, smaak en duurzaamheid.'

WAT BETEKENT KOFFIE VOOR JOU EN JE NAASTEN, JUIST NU IN DEZE TIJDEN?
'Samen met mijn vriendin Liselotte en dochter Lauren de dag starten met een heerlijk ontbijt en een vers-gezette kop snelfilterkoffie uit Ethiopië. Beter kan niet.'

Op zoek naar een koffiemachine die bij jou past? Ga voor informatie (en korting!) naar pagina 42.

Maand van de koffie
Ontdek het bij
bol.com & AH

Word Thuis Barista

‘Gewone koffie’, bestaat dat nog? Natuurlijk. Maar de koffiekeuze is reuze anno 2020. Lees op de volgende pagina’s over filterkoffie-trends, smaakvolle oplosvarianten, seizoenskoffies en cafeïnevrije koffie. En over o zo populaire capsules en plantaardige koffies. Feit is: we willen steeds bétere en gevarieerdere bakkies. En soms heel spectaculaire.

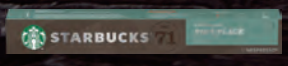
TEKST ICO VAN RHEENEN FOTOGRAFIE JELLE RIETVELD STYLING FEMKE HOFHUIS BARISTA EDWARD BEUMER ILLUSTRATIES ROMUALDO FAURA

Spektakelkoffie get the look

Koffiecreaties lijken steeds bonter te worden. Soms letterlijk. Zoals kurkuma latte en bietencappuccino. Of wat dacht je van de purple power latte hiernaast? Met rodekoolsiroop. Starbucks was er vroeg bij, bij deze spektakelkoffietrend. Of creëerde ‘m misschien ook wel – ere wie eer toekomt. Met zijn pumpkin spice latte en unicorn of tiramisu frappuccino’s. Instagram en Pinterest zijn er dol op.

Starbucks® by Nespresso Pike Place capsules

Mooi afgerond met subtiele tonen van cacao en geroosterde noten. Medium branding, 100% arabica.



NESCAFÈ® Farmers Origins Colombia Decaffeinato capsules

Premium cafeïnevrije koffie uit de bergachtige gebieden van Colombia met fruitig karakter.

PUMPKIN SPICE LATTE

Kook **150 g pompoenstukjes** in 12 minuten gaar, pureer met een staafmixer of blender. Zeef de massa zodat je een dunne puree overhoudt. Verwarm **250 ml melk** met **½ tl speculaaskruiden**, **1 el suiker** en **1 tl vanille-extract** op middelhoog vuur. Haal de pan van het vuur voordat de melk kookt. Giet het mengsel met de gezeefde puree in een blender en maak de mix luchtig. Verdeel over twee glazen en giet er in elk glas **1 espresso (NESCAFÉ® Farmers Origins Colombia)** bij. Garneer met **slagroom**, extra koekkruiden of **fijngehakte noten**.

MANGO ESPRESSO MET GEMBERSCHUIM

Pureer met een staafmixer **170 g mangostukjes**, **100 ml water** en **15 g suiker** in een maatbeker. Zet de puree 30 minuten in de koelkast. Rasp ondertussen **1 tl** van een **geschild stukje gember** en klop dit met het **eiwit van 2 eieren** schuimig met een handmixer. Verdeel de koele mangopuree over 4 glaasjes, giet in elk glas **1 lungo (Café Royal Dolce Gusto® Caffè Lungo)** en voeg tot slot het gemberschuim toe.

DUBBELE-ESPRESSO-MILKSHAKE

Meng circa 20 seconden **2 espresso's (Starbucks Pike Place)**, **90 ml volle melk**, **4 scheppen vanilleijs**, **½ tl cacaopoeder** en **½ tl gemalen koffie** in een blender en serveer direct in een hoog glas, eventueel met een **mini-Magnum** voor extra applaus.

PURPLE POWER LATTE

Pureer voor paarse siroop **100 g verse rodekool** met **100 ml water** in een blender. Giet het sap door een fijne zeef in een pan en voeg **150 g suiker**, **1 kaneelstokje** en wat **zwarte peper** toe en laat 5 minuten pruttelen. Giet de siroop over in een flesje of kommetje. Klop circa **200 ml volle melk** op en giet in een glas. Schenk 20 ml van de paarse siroop in de melk en vervolgens voorzichtig **1 espresso (Café Royal Honduras Espresso)**.

Café Royal Caffè Lungo Dolce Gusto® cups

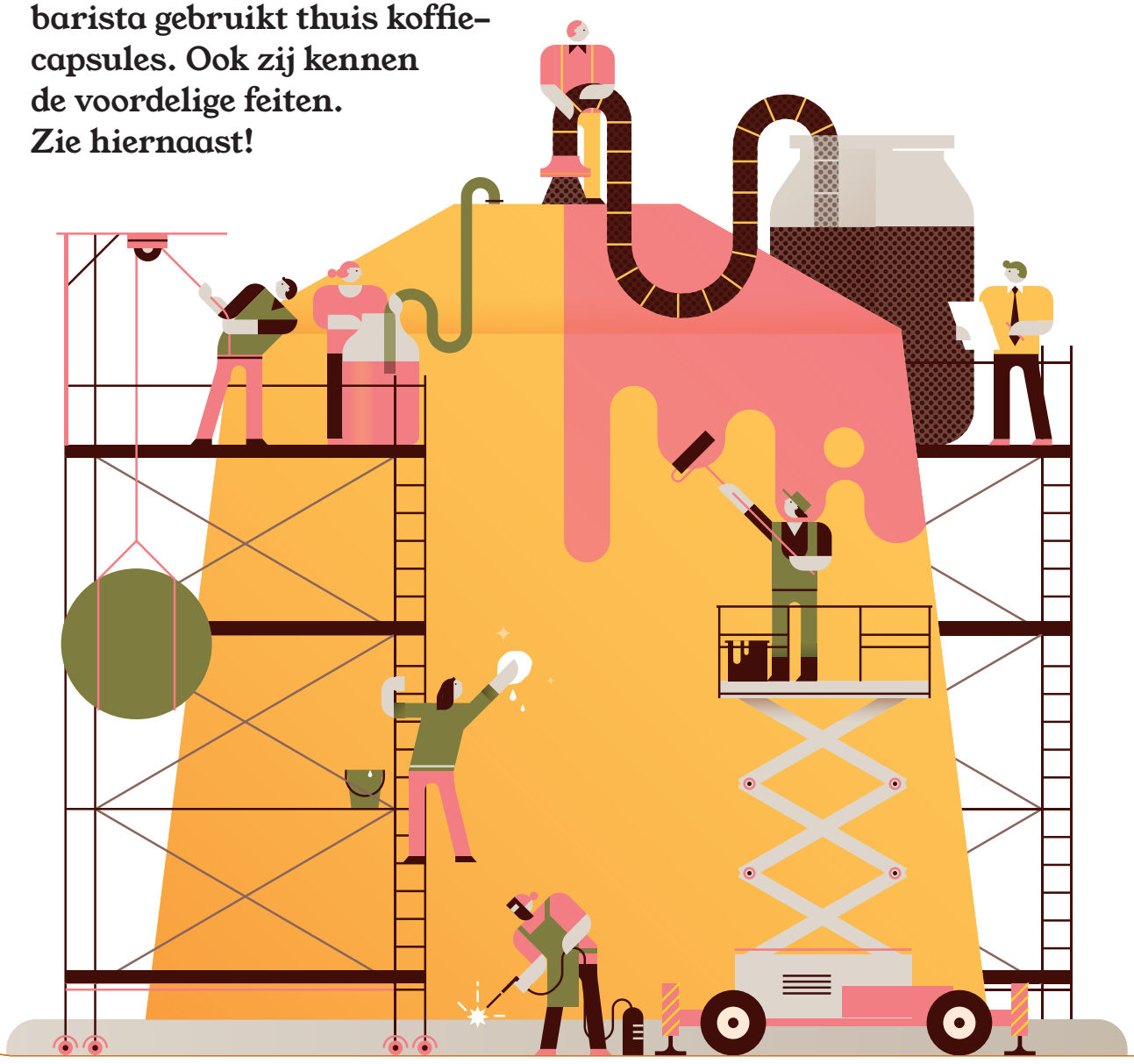
Harmonieuze smaak, perfecte crema.

Café Royal Honduras Espresso capsules

Gebalanceerde fruitige espresso rechtstreeks van de La Laguna plantage in Honduras.

2 Cuppie cuppie gebruiken

Geloof ons: menig professioneel barista gebruikt thuis koffie-capsules. Ook zij kennen de voordelige feiten. Zie hiernaast!



1 Capsules zijn hermetisch afgesloten waardoor lucht en licht geen kans krijgen om de versheid negatief te beïnvloeden 2 Zoveel stemmingen en smaken, zoveel capsules en cups 3 Drink je je koffie liever solo en ben je geen volume-drinker, kies dan voor capsules 4 Vrijwel alle capsules zijn tegenwoordig van aluminium, dus oneindig recyclebaar, maar dan moet je ze wel scheiden van het restafval 5 De hoeveelheid koffie in een capsule is met 5 tot 7 gram kleiner dan de 8 gram gemalen koffie die de barista in een espressomachine gebruikt.

Albert Heijn is kampioen koffiecapsules, ziehier een greep uit het grote assortiment

Café Royal Caramel

Deze elegante espresso, verfijnd met een zacht karamelaroma, garandeert een ongeëvenaarde koffiebeleving.

Perla Superiore Finest Lungo Decaf

Milde, zoetige, licht frisse koffie met subtiele tonen van graan, gemaakt van 100% topkwaliteit arabicabonen.

Illy Espresso Forte

Intens aroma van geroosterd brood en een langdurige nasmaak van donkere chocolade. 100% arabicabonen.

Starbucks® by Nespresso Pike Place

Medium roast. Mooi afgerond met subtiele tonen van cacao en geroosterde noten, met een zacht mondgevoel.

L'OR Espresso Guatemala

Heldere, frisse 100% arabica met zoete appel- en citrustonen. Licht tot medium gebrand, elegant en verfijnd.

Perla Superiore Origins Ethiopië

Verfijnde koffie van 100% arabicabonen. Met zoete tonen van jasmijn, tropische vruchten en een vleugje jam.

Perla Superiore Palermo

Pittige melange van arabica- en robustabonen met een kruidig karakter van specerijen. Extra donker gebrand.

L'OR Lungo Profondo

Intens en kruidig aroma van geroosterde amandelen en uitdagend zoethout, afgerond met een bronzen crema.

Segafredo Vivace

Karaktervolle, levendige blend van Zuid-Amerikaanse arabica met subtiele tonen van chocolade, honing en bessen.

’t Is om te (sei) zoenen

Hoewel jij waarschijnlijk elke dag - en meestal van dezelfde - koffie geniet, wordt de (smaak)keuze voor je favoriete drank steeds vaker ook bepaald door het seizoen. Koffiecreaties met herfstfruit? Koekkruidenkoffie? Kerstkoffie? Kom maar door!

Anders dan voor ouderen, voor wie koffie soms een doordrinkdrank is, is koffie voor jongere generaties pure verwennerij. Zelden zomaar een kopje zwart goud. Feestelijke melkvarianten, ijsjesachtige sculpturen en kleurrijke smakenkoffies met specerijen, schuim en chocolade trekken op social media in een bonte stoet voorbij. Is er een grens? Wat barista en eigenaar van CoffeeLab Jeroen Veldkamp betreft niet (echt): ‘Zolang koffie de basis – en baas – blijft en het niet drankjes met een vaag koffiesmaakje worden.’

SALTED CARAMEL MOCCHA

Meng **1 el cacaopoeder**, **1 tl karamelsiroop** en **een snufje zeezout** met **1 Starbucks Dolce Gusto® Toffee Nut Latte** en garneer met **slagroom,** wat **rietsuiker** en een drizzle **karamelsiroop.**

KOFFIEJELLY’S

Verwarm **250 ml Starbucks® Holiday Blend koffie** met **2 el suiker**. Haal van het vuur als de suiker is opgelost. Leg **2 blaadjes gelatine** in 100 ml koud water. Los de zacht geworden gelatine al roerend op in de warme koffie en laat afkoelen. Schenk het koffiemengsel in een ijsblokjeshouder en laat de koffiejelly’s opstijven in de koelkast. Serveer de jelly’s als toetje met **slagroom** of in een cold brew koffie.

GINGERBREAD LATTE

Meng **1 tl gembersiroop** met **1 Starbucks Dolce Gusto® Toffee Nut Latte** in een glas. Garneer met **slagroom** en bestrooi met **1 verkruimeld gemberkoekje**.

ESPRESSO PUNCH

Los **1 el ahornsiroop** al roerend op in **40 ml Starbucks® Holiday Blend espresso**. Verwarm **20 ml Monin vanillesiroop**, **140 ml cranberrysap**, **1 kaneelstokje**, **1 kruidnagel** en **1 steranijs** 10 minuten op laag vuur. Meng de warme mix met de espresso en giet het door een fijne zeef in een glas waaraan je **een scheutje bruine rum** (of cognac) hebt toegevoegd. Roer, serveer & *enjoy – it is the season.*

De seizoenskoffies van Starbucks® kleuren je kerst rood

Starbucks Dolce Gusto® Toffee Nut Latte

‘Signature’ Starbucks espresso met melk en zachte, zoete toffee- en notensmaak.

Starbucks® Holiday Blend bonen

100% arabicabonen op karakteristieke Starbucks-wijze medium gebrand, met nostalgische tonen van specerijen en esdoorn.

Starbucks® by Nespresso Holiday Blend capsules

Gelaagde, gebalanceerde, zoete smaak, met een vleugje kruiden en esdoorn. Latijns-Amerikaanse en Indonesische bonen.

SALTED CARAMEL MOCCHA

KOFFIEJELLY'S
Met Starbucks®
Holiday Blend

PRO TIP

Een moderne verwenkoffie kán bijna niet zonder sierlijke siroop(figuren). De premium hazelnoot-, vanille- en karamelsiropen van Monin zijn daarvoor het meest geschikt. Je verrijkt met een flesje wel 25 lattes of cappuccino's.

ESPRESSO PUNCH
Met Starbucks®
Holiday Blend

STARBUCKS DOLCE GUSTO® TOFFEE NUT LATTE

GINGERBREAD LATTE

3

VANILLA APPLE SPICE

Een koffie die smaakt naar appeltaart? Ga voor het recept naar **boonmagazine.nl**

▶ Al deze koffies zijn lekker met een stukje chocolade. Onze tip:

Lindt Excellence Orange Intense

Gemaakt van zachte donkere chocolade met delicate stukjes zoete sinaasappel en knapperige amandelsnippers.

Ook koffie is een feestje

Roos Bulder (38) is marketing communication manager bij Nestlé. Ze drinkt dit najaar een Starbucks® Dolce Gusto® Toffee Nut Latte - al dan niet bij een chocoladetaartje.

5
vragen aan
Roos Bulder

Meer smaakvariatie bereikbaar maken voor thuis, dat doet Starbucks voor thuis

Sinds wanneer is koffie een seizoensproduct?
'Dat is het natuurlijk niet per se, maar we zien dat steeds meer mensen met koffiesmaken variëren en hun koffieconsumptie afstemmen op speciale momenten of gelegenheden. Seizoenskoffies en seizoensartikelen, waaronder kerstige mokken, kennen sommigen misschien al uit de Starbucks shops. We brengen de seizoenskoffies dit najaar naar Albert Heijn met onze Starbucks Holiday blends.'

Een uit Amerika overgewaaide trend?
'Steeds meer mensen vieren Kerstmis in plaats van Sinterklaas, of storten zich op Halloween, of op Black Friday. Allemaal onder Amerikaanse invloed. Niet alle trends uit de Verenigde Staten zijn leuk genoeg om over te nemen, maar de seizoenskoffieontwikkeling wel.'

Zijn de seizoenskoffies specifiek voor jongeren?
'Die zullen zich er het meest toe aangetrokken voelen – waarschijnlijk – maar ook oudere koffiefans, die bijvoorbeeld al van een NESCAFÉ® Wiener Melange houden, kiezen steeds vaker voor variatie. Onze Holiday Blend is een heerlijke zwarte koffie met een vleugje kruiden en zoete esdoorn, beschikbaar in bonen of Nespresso capsules Het gaat er denk ik om dat we de vele smaken en varianten die jongeren én ouderen tegenwoordig tegenkomen, of dat nu is via TikTok of in een koffiebar, eenvoudig bereikbaar maken, voor thuisgebruik.'

Waar ligt de grens qua smaakvariatie en seizoensinvloeden?
'Winterkoffies, ijskoffies, spektakelkoffies; het mag allemaal. Maar koffie moet koffie blijven. In het geval van Starbucks moet de typische Starbucks roast er altijd in terug te vinden zijn. Wat je er ook aan toevoegt.'

Wat is het karakteristieke van zo'n Starbucks roast?
'Dat kan een net even donkerdere branding zijn, met een volle, wat rokerige, intense smaak, waarin de smaak van chocolade en soms noten te herkennen is.'

NIEUW

Dit is voor hen die het leven beter **laten smaken**

FARMERS ORIGINS
NESCAFÉ®

Alleen verkrijgbaar bij:

APPROVED FOR NESPRESSO® MACHINES

RECYCLABLE ALUMINIUM CAPSULES

Albert Heijn

4 Plant uccino

Plantaardige drinks zitten in de lift. Vegan koffies met de smaken van amandel, kokos en haver, dat klinkt moeilijk. Maar dat hoeft het he-le-maal niet te zijn.

ALMOND MACCHIATO

Een macchiato is een espresso met een 'vlekje' melk. Maar nu wordt het even lastig: in de Italiaanse koffiestad Triëst bestel je een *goccia* als je een espresso macchiato wilt. En als je die liever in een glaasje geserveerd krijgt, dan bestel je een *capo in B.*

OAT MACCHIATO

Een idee voor liefhebbers van haverdrinks – en die zijn er veel. Voeg NESCAFÉ® Oat Macchiato oploskoffie toe aan je kom havermout. Da's twee in één. Extra smaak aan je favoriete ontbijt. En je hoeft je niet te haasten om een (moeilijke) macchiato met haverdrink te fixen. Of gebruik Oat Macchiato oploskoffie eens als je haverkoekjes bakt.

En wist je dit?

GEZONDHEIDSREDENEN

Meer dan 50 procent van de millennials probeert plant-based eten en drinken in zijn of haar dieet vanwege gezondheidsredenen. Ruim 70 procent van de zogenaamde dierlijke-zuivelverminderaars kiest voor plantaardige drinks omdat ze denken dat dit gezonder is voor henzelf – nog ervan afgezien dat vaker plant-based eten en drinken gezonder is voor onze planeet. Ondertussen lijkt het erop dat al zo'n kwart van de houdbare-zuivelkopers is overgestapt naar plantaardige zuivel. Stevige cijfers.

OPLOSKOFFIE

Er wordt veel meer oploskoffie gedronken dan mensen denken. Wereldwijd zéker, want er worden dagelijks 1 miljard koppen oploskoffie geschonken. En ook in Nederland kiest meer dan 10 procent voor oploskoffie. Vanwege gemak. Maar ook omdat er vele oploskoffievarianten zijn en je makkelijk in smaak kunt variëren. Van cappuccino tot espresso en van Wiener melange tot nu dus amandel-, haver- en kokosmacchiato.

DALGONA-TREND

Dit jaar is oploskoffie, zeker onder jongeren, hipper dan ooit geworden. Dankzij TikTok en Instagram. Dat heeft alles te maken met de dalgona-trend die kwam overwaaien uit Zuid-Korea. Dalgona is een soort omgekeerde koude cappuccino. Koude melk of een plantaardige drink met erop koffiecrème, die je maakt door oploskoffie met een minimale hoeveelheid water en wat suiker op te kloppen. Lekker? Ja! Echt. Ga voor het recept naar **boonmagazine.nl**

PRIMEUR

NESCAFÉ® heeft de primeur voor plant-based oploskoffies. Deze drie vegan macchiato's, amandel, haver en kokos, vind je in het schap bij Albert Heijn.

NESCAFÉ® Almond Macchiato

NESCAFÉ® Oat Macchiato

NESCAFÉ® Coconut Macchiato

COCONUT MACCHIATO

Romig-zoete zuivel verzacht bitters. Dat is een van de redenen waarom kokos en koffie zo'n lekker smaakhuwelijk vormen. Zou je een kokoslattevariant zelf willen maken, doe dan **200 ml kokosmelk**, **1 el cacaopoeder**, **1 tl vanille-extract** en **1 tl ahornsiroop** in een blender en mix tot een luchtige drink. Giet in een hoog glas en schenk er voorzichtig – voor een mooi laagjeseffect – **1 (dubbele) espresso** bij. Maar wil je easy, vegan én lekker? Dan is de Coconut Macchiato hiernaast jouw amigo.

KOFFIETOETJE?

Ga voor het recept van vegan affogato met zoute kokos-karamelsaus naar **ah.nl**

To caf or not to caf

Ook een trend: decafé. Koffie met amper cafeïne wordt populairder – en beter. Dít moet je weten.

Starbucks® by Nespresso Decaf Espresso capsules

Intens en karamelachtig zoet. Donkere branding. Een perfecte basis voor een latte.

WEETJE

Een espresso bevat minder cafeïne dan een kop filterkoffie, omdat de extractietijd - de tijd dat de gemalen koffie in contact staat met water - korter is.

1 Voor mensen die veel van koffie houden, maar last krijgen van een overdaad aan cafeïne, is decafé een gezonder alternatief. 2 Decafé is niet helemaal cafeïnevrij. Een kop decafé bevat circa 2 tot 4 mg cafeïne. Véél minder dus dan de normale 85 mg. 3 Koffiebonen kunnen cafeïnevrij worden gemaakt door ze te weken in koolwaterstof, dat cafeïne aan zich bindt. Na het weken worden de bonen meerdere malen uitvoerig gewassen. Daarna worden de bonen gestoomd, gedroogd en gekoeld. 4 Wie niet meer dan 1 à 2 kopjes gewone koffie per dag drinkt, zal waarschijnlijk geen enkele hinder ondervinden van de aanwezige cafeïne. Voor wie echt veel cafeïne binnenkrijgt, kan dat nadelige effecten hebben (bijvoorbeeld nervositeit of moeilijk slapen). Dat geldt ook voor zwangere vrouwen en voor mensen met een hoge bloeddruk. 5 Cafeïne komt niet alleen voor in koffiebonen, maar ook in cacaobonen en theebladeren. Het is een opwekkende stof die voor extra energie en een verbeterde concentratie zorgt – mits met mate genuttigd. 6 Sommige mensen kunnen beter tegen cafeïne dan andere. 7 Decafé is geen 'mindere' koffie. Het decafeïneren van koffie kan gevolgen hebben voor de smaak en geur van de koffie. Maar de aroma's komen pas bij het branden van de koffie naar voren. Als de koffiebonen de tijdens het decafineerproces in het water verloren aroma's terugkrijgen door ze opnieuw in hetzelfde (ditmaal cafeïnevrije) water te weken, zal de smaak na het branden vrijwel gelijk zijn aan die van andere bonen.

Bij Albert Heijn vind je decafé-varianten voor alle zetsystemen

Perla Superiore Italian Roast Roma Decaf

Espressomaling met intens karakter en rokerige tonen. Pittig en krachtig.

Australian Espresso Decaf Biologische pods

Slow roasted, 100% biologische 100% arabica single serve espresso pods.

L'OR Espresso Decaffeinato capsules

Rijk en zoet aroma. Kenmerken van noten, cacao en een hint van wilde bessen.

Illy Decaffeinato capsules

Zachte smaak, mooi gebalanceerd, met tonen van karamel en chocolade.

Perla Superiore Finest Lungo Decaf capsules

Milde, zoetige, licht frisse koffie van 100% arabica met subtiele tonen van graan.

Caffè Vergnano Decaffeinato

Karakteristieke Italiaanse espressomaling van de oudste koffiebrander van Italië.

Groene vingers

Wat moet de moderne thuisbarista weten over plantaardige drinks? Proef de dranken hiernaast en je bent sowieso óm.

1 De Barista drinks van Alpro zijn 100% plantaardig en speciaal ontwikkeld om op te schuimen. De drinks hebben elk hun specifieke eigenschappen, maar zijn laag in suikers. Dankzij de lagere CO_2-uitstoot en minder land- en waterverbruik passen plantaardige drinks in een 'groene' wereld.

2 Maak plantaardige drinks niet te warm. In tegenstelling tot koemelk verwarm je ze tot maximaal 60-65 °C. Worden ze te heet, dan verandert de textuur en kunnen ze dun of plakkerig worden. Het schuim verandert in bellenblaas die boven op de koffie drijft. En dat wil je niet. Microfoam wil je! Kleine belletjes die romig smaken in de mond en perfect mengen met de koffie.

3 Experimenteer! De overstap naar plantaardige drinks kan spannend zijn: veel mensen denken dat ze de koffiesmaak overheersen. Maar met al die verschillende plantaardige drinks, zoals haver, kokos, amandel en soja, is er altijd een passend recept dat aansluit bij jouw persoonlijke smaak én het koffieprofiel versterkt. Kokosdrink in een espresso macchiato, dat smaakt bijvoorbeeld bijna tropisch.

Plantaardige drinks bij Albert Heijn

Alpro Barista Haver

De zachte smaak van Europese haver haalt het beste uit je favoriete koffie, 100% plantaardig, gemaakt om op te schuimen.

Alpro Barista Soja

Vormt een mooie schuimlaag met een milde smaak op iedere koffie, 100% plantaardig, gemaakt om op te schuimen.

Alpro Barista Amandel

Een vleug amandel in je koffie laat je extra genieten, 100% plantaardig, gemaakt om op te schuimen.

Alpro Barista Kokosnoot

Geeft een lekker tropische touch aan je cappuccino of koffie verkeerd, 100% plantaardig, gemaakt om op te schuimen.

▸ *Het plantenboek* van Katie Scott & Kathy Willis en *Wonen met planten* van Caro Langton & Rose Ray bestel je via **bol.com**

▸ Nu ook verkrijgbaar bij Albert Heijn:

AH Barista Amandel & AH Barista Haver

COLD BREW OAT COFFEE

Vul een glas met **ijsblokjes**, giet er **75 ml cold brew koffie (Perla Superiore Origins Ethiopië)** over en voeg **100 ml Alpro Haver Barista** toe. (Ga voor de bereidingswijze van cold brew koffie naar ah.nl)

'DIRTY' TURMERIC COFFEE

Schuim **170 ml Alpro Barista Amandel** op tot 60 °C. Meng **1 tl kurkumapoeder, 1 mespunt kaneelpoeder, 1 mespunt gemberpoeder** en een **snufje chilipoeder** in een glas met een scheut Alpro Barista Amandel tot een egale massa. Giet de rest van de opgeschuimde Alpro Barista Amandel en **1 espresso** erbij – die maakt 'm 'dirty'.

HEAVEN IN A CUP

Meng **30 g pure chocolade (bijv. Lindt Excellence 70% Cacao)** met 30 ml heet water en **1 espresso (Perla Superiore Finest Espresso Originale)** tot de chocolade gesmolten is. Schuim **150 ml Alpro Barista Soja** op tot 65 °C en giet deze over de chocoladekoffie. Maak af met een dot **Alpro Cuisine Op Te Kloppen** en rasp er wat **pure chocolade** over.

COCONUT ROOIBOS TEA

Schuim **200 ml Alpro Barista Kokosnoot** samen met **6 g Simon Lévelt African Sunrise thee** op of verwarm in een pannetje tot 65 °C. Wals het schuimkannetje zo'n 10 keer en giet de inhoud door een theezeefje in een theeglas.

Plantaardig is de trend

INTERVIEW SOPHIE FLEUR JONGEBLOED

Alpro's Internationaal Koffie Kampioen, barista Merijn Gijsbers (34), maakt op koffiefestivals over de hele wereld koffies met plantaardig schuim. Hij is dé kenner.

5 vragen aan **Merijn Gijsbers**

Plantaardige drinks, waar komen ze 'ineens' vandaan?
'Via New York en London kwamen de plantaardige koffies naar Europa. Probleem: er was nog geen barista-variant: een sojadrink die goed schuimt en niet schift. Die smaakvol is, maar niet overheersend. Toen heeft Alpro stappen gezet en een nieuwe barista-lijn op de markt gebracht. Na soja volgden kokos-, amandel- en haverdrinks.'

Soja, haver, amandel of kokos, wat kies je wanneer?
'Alles mag en alles kan. Maar regel is, als je koffie – zoals eentje van een super fruitige en licht geroosterde boon – niet smaakt met koemelk, dan ook niet met een plantaardige drink. Al komt het uiteindelijk allemaal neer op persoonlijke smaak.'

En als je voor een neutrale smaak wilt kiezen?
'Dan soja of haver. Voor een zoete twist kies je voor amandel of kokos. Die zijn héél lekker in koude koffiedranken, bijvoorbeeld ijskoffies. En in chai variaties: geroosterde nootjes (amandeldrink) en specerijen vormen een mooie smaakmatch.'

PRO TIP

Zeepsopachtig droog schuim? Grote kans dat je de plantaardige drink te heet hebt laten worden. Laat de temperatuur niet boven de 65 °C komen. Ook niet in de magnetron.

Welke drink is het duurzaamst?
Kijkend naar landoppervlakte, CO_2-uitstoot of waterverbruik zijn plantaardige drinks milieuvriendelijk. Van de vier Alpro Barista-producten hebben soja en haver de kleinste ecologische voetafdruk. Maar voor al haar producten gebruikt Alpro ingrediënten van duurzame herkomst. Europese haver, amandelen uit de mediterrane gebieden (die 90 procent van hun waterbehoefte uit regenwater halen), kokosnoten van duurzame teelt en soja waar geen regenwoud voor is gekapt. Meer dan 60 procent van de soja die Alpro gebruikt groeit in Europa. Het overige deel wordt vanuit Canada per containerschip vervoerd. Doordat de fabriek in België aan het water ligt is de CO_2-uitstoot per kilo sojabonen lager dan wanneer deze met vrachtwagens uit Italië zouden komen.'

Trends?
'Nieuwe notencombinaties. Noten en haver bijvoorbeeld.'

Soja en haver zijn duurzame plantaardige drinks

ONTDEK DE

Nieuwe Vegan Macchiato's

EUROPEAN VEGETARIAN UNION
V-LABEL.EU
VEGAN

0000_Adv_2020_Boon-Nestle_001 1
31-08-20 08:46

7 Ready? Go, baby

Koud versus warm

De schappen met gekoelde en houdbare zuivel bij jouw Albert Heijn puilen tegenwoordig uit van de heerlijke ready-to-drink koffies. Dat zijn bekers, blikjes en soms flesjes koffie in vele smaakvarianten. Zo vind je van Starbucks chilled koffies in bekers, waaronder Classic Caramel Macchiato, Classic Cappuccino en Classic Skinny Latte. Van Douwe Egberts onder meer Ice Caramel Latte, Ice Cappuccino en Ice Macchiato. IJskoffie alleen voor de zomer? Echt niet. Da's een nogal Hollandse gedachte. Waarom zou je je beperken?

Houd koffie niet té lang warm op een plaat of in de thermos. Drie uur is het maximum, maar wij zouden adviseren: geniet binnen een uur van je koffie. Zelfs de beste kwaliteit koffie levert na verloop van tijd in op aroma en smaak en kan zurig worden. Inkoppertje: wil je je koffie wat langer warm houden, maak je kop of mok dan eerst goed heet voordat je de koffie inschenkt. Anderzijds: wees niet bang als je koffie iets afkoelt. Dit klinkt misschien gek, maar let maar eens op: naarmate de temperatuur daalt, komen er andere aroma's vrij.

TIP 1

Met een magnetron binnen handbereik en een cafetière in je tas of koffer, maak je zélf onderweg de lekkerste 'stand-in' cappuccino's en lattes. Schenk wat melk in de cafetière en schuim met het handvat de melk op. Stabiliseer de melk een paar seconden in de magnetron en schenk er dan je espresso bij.

Starbucks® Chilled Classic Cappuccino

Delicate mix van de authentieke Starbucks roast en melk. Intense smaak met een vleugje cacao.

Douwe Egberts Ice Latte Hazelnut & Toffee

IJskoffie van 100% arabica met melk. Rijke hazelnoot- en toffee-smaak. Overheerlijke verwennerij.

Starbucks® Pike Place Roast bonen

Gebalanceerde medium roast van 100% arabica met subtiele tonen van cacao en geroosterde noten.

Leid je een druk-druk-druk bestaan maar wil je ook niet ál je geld bij je favoriete koffiebar achterlaten? Lees dan verder. Ready-to-drink koffies kunnen voor jou een oplossing zijn. Of je neemt je favoriete koffie vanuit huis mee op pad, in zo'n hippe thermosfles waar je laatst je buurvrouw nog mee zag. Tips voor reizende en racende koffiefans.

TIP 2

Lucht, licht en vocht zijn de grootste vijanden van koffie. Neem je je favoriete koffie mee op reis, zorg dan voor een goed bewaarblik. Dat geldt ook voor je koffie thuis, natuurlijk.

TIP 3

Al eens aan cold brew koffie gedacht om onderweg mee te nemen? Cold brew koffie behoudt langer zijn milde smaak dan koffie die je warm houdt.

Go go koffie

De morgenstond heeft koffie in de mond. Met welke favorieten starten deze koffie-professionals hun dag? Of met welke variant gaan ze op pad?

MAYCKE DE WEGER (Australian): De perfecte koffiestart van mijn weekend is een *homemade* flat white met onze **Latin American** koffiebonen, lekker biologisch natuurlijk. Doordeweeks liever iets krachtiger: een lungo met **Australian Dark Roast** - of onze **Feel Good** koffiebonen. Wat deze pittig, donker gebrande koffie éxtra lekker maakt, is dat je direct een goed doel steunt.'

FOTOGRAFIE VIVIAN KEULARDS

FREEK PAULUSSE (Nestlé): 'Ik kickstart met een **Starbucks Nespresso Blonde Espresso:** licht gebrand, milde smaak. Maar niet minder cafeïne – wat mensen vaak denken van een lichtere roast.'

STÉPHANIE RIBBENS (Café Royal): 'Mijn favoriet: **Café Royal Honduras**, een fruitige espresso. Van elke verkochte verpakking doneren we 0,40 euro extra aan lokale koffieboeren.'

EVELIEN VAN DE GLIND (Fairtrade Original): 'Een espresso van **Community Coffee Single Origin Special Roast**. Later in de ochtend maak ik met dezelfde roast een havercappuccino.'

HANS VAN DUIN (AH): 'Een onweerstaanbare cappuccino van loeikrachtige **Perla Superiore Italian Roast Napoli** met weidemelk. Halfvolle, want ik drink er nogal veel.'

Licht gebrand betekent niet dat er minder cafeïne in je kickstartkoffie zit

LIEKE ZEEMAN (Jacobs Douwe Egberts): 'Opstarten doe ik het liefst met een lekkere cappuccino, die ik maak met **L'OR Espresso Ristretto** en opgeschuimde amandeldrink.'

ELINE HENDRICKX (AH): 'Mijn dag start pas echt goed met een cappuccino van **Perla Superiore Finest Espresso Dark Roast** bonen en **AH Barista Haver.**'

SIEBREN NICOLAI (Lavazza): 'Hoewel ik veel varieer met koffie, blijft espresso mijn favoriet, voor bijna elk moment van de dag. **Lavazza Espresso Italiano** is dan voor mij de perfecte blend.'

MEREL DE JONG (ADCC): 'Kijkend naar een opkomend zonnetje vanaf m'n balkon en genieten van een heerlijk kopje **Perla Superiore Finest Lungo Originale**.'

8 Drip is hip

Filterkoffie anno nu is iets anders dan de filterkoffiesloten van je oma. Zoveel smaken, zoveel stijlen, zoveel systemen, kun je zeggen. En ja, de smaken, die verschillen.

1 Cafetière

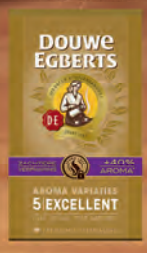
2 AeroPress

3 Chemex

▶ Deze coole Chemex en andere filtersystemen bestel je via **bol.com**

Douwe Egberts Aroma Rood Grove Maling filterkoffie

Ronde, evenwichtige koffie met een geurig aroma. Medium branding. Smaak-intensiteit 5 op 9.



Douwe Egberts Excellent 5 snelfiltermaling

Melange van 100% arabica, mild gebrand en daardoor met fruitige en bloemige accenten.

PRO TIP

Fijngemalen koffie loopt minder snel door dan grof gemalen koffie. Voor Chemex- of percolatorkoffie gebruik je bijvoorbeeld een grovere maling dan voor 'reguliere doorloopkoffie'. Daardoor verschillen smaak en body van deze koffies. Investeer in een handmaler of een elektrische maler, want versgemalen koffie is de eerste stap naar nog lekkerdere filterkoffie.

1 Een **cafetière** is snel en makkelijk in gebruik en levert een volle koffiesmaak op. Je gebruikt er grover gemalen koffie voor dan bij een standaard koffiezetapparaat. 2 Serieuze kampioenschappen worden er gehouden om jaarlijks de beste 'AeroPresser' te verkiezen. Zo'n **AeroPress** is handzaam en rap, ideaal voor op reis. Ermee oefenen baart kunst. De extractie is best lastig te controleren. Maar da's dus de, eh, kunst. 3 **Chemex** biedt misschien wel het populairste 'slow coffee' systeem van nu. Het dikke filterpapier dat je gebruikt haalt wat body uit de (grof gemalen) koffie – daar moet je even aan wennen – maar de koffiearoma's zijn optimaal. 4 **Syphon** koffiemakers worden weinig gebruikt en zijn een tool voor experimenterende koffie-nerds. Maar ze zijn elegant en bieden een show-y koffie-ervaring. Controle houden over de waterverhitting is best ingewikkeld en dat kan bittere koffie opleveren. Ook hier geldt: experimenteren, oefenen, doen, da's leuk! 5 Nog zo'n populair opschenksysteem: **Hario V60**, waarvan het ontwerp helpt het water geleidelijk langs het filter te laten lopen. Gecontroleerd opschenken is vereist. Een goede opschenkkan is aan te bevelen. 6 Niet héél veel anders dan het V60-systeem, maar toch, de platte bodem van de **Kalita Wave** geeft een brede verdeling van de (tevens grover gemalen) koffie, waardoor zorgvuldig opschenken met cirkelbewegingen nog belangrijker is.

4 Syphon

5 Hario V60

6 Kalita Wave

D.E Café Delicaat Rond filterkoffie

Filterkoffie die smaakt zoals in de D.E koffiecafés: aromatisch, rijk en gebalanceerd. Langzaam en medium gebrand. Smaakintensiteit 4 op 9.

D.E Café Intens filterkoffie

Filterkoffie die smaakt zoals in de D.E koffiecafés: aromatisch, intens en smaakvol. Langzaam en medium gebrand. Smaakintensiteit 6 op 9.

PRO TIP

Opschenken met een fluitketel kan, maar mondt meestal uit in een ongecontroleerde plens water op je koffie. Constant opschenken gaat het best met een opschenkkan met een lange, golvende tuit, bijvoorbeeld van Hario. Ga ervoor naar **bol.com**

Koffie met aandacht

Lisanne Booij (35), Douwe Egberts' huisbarista, oftewel Coffee & Tea trainer, is een heuse koffie-nerd. Ze houdt van koffie in al z'n vormen, van D.E Café Delicaat Rond tot Ethiopische bonen. 'Cappuccino is *a hug in a mug*, maar filterkoffie is interessanter.'

5 vragen aan **Lisanne Booij**

Hoe kijk je naar de Nederlandse koffieconsument?
'Wij zijn van oorsprong een filterkoffie-drinkend land. Door de jaren heen is kwantiteit vervangen door kwaliteit. Espressobars rukten op, net zoals de koffievarianten en -specialiteiten. De consument is kritischer geworden. Maar toch vind ik dat koffie meer aandacht verdient. Het is meer dan 'n bakkie. Aromatisch gezien doet koffie niet onder voor wijn. Dus neem tijd om koffie te leren proeven.'

Filterkoffie wordt weer populairder, klopt dat?
'Filterkoffie is inderdaad terug van weggeweest. Niets gezelliger dan een pot koffie op tafel, vind ik. Filterkoffie is interessant; het is lichter gebrand dan espresso en heeft daardoor een zuivere, delicate koffiesmaak. Je proeft de fruitige tonen beter. Het zetten van "slow coffee" vraagt om aandacht en de juiste samenstelling. Deze delicate koffiekwaliteit, geschonken in onze DE Cafés, willen we nu ook bij de mensen thuis brengen.'

Wat is jouw favoriete filterzetmethode?
'Daar hoef ik niet over na te denken: de Chemex. Ik houd van het koffiezet-ritueel. Het dikke filter, de juiste maling, de precieze watertemperatuur, het opgieten in ronde bewegingen. Je doet het met volle aandacht en liefde om de lekkerste koffie te krijgen. Bovendien is het design prachtig met z'n zandlopervorm en houten kraag.'

Wat moeten we eten bij filterkoffie?
'Zet koffie eens in als substituut voor de alcoholvrije borrel. Combineer het met een pittig belegen kaasje en stroop. Verrassend lekker. In plaats van een kan koffie kun je ook een beetje gemalen koffie door de stroop mengen en er een stukje kaas in dippen.'

Wat is een misvatting rondom koffie?
'Dat een espresso de meeste cafeïne bevat. Moet je wakker worden? Neem dan filterkoffie. Hoe langer het zet-proces duurt, hoe meer cafeïne.'

Neem tijd om koffie te leren proeven

Lees meer over Douwe Egberts en D.E Café vanaf pagina 92 ▸

INTERVIEW EN FOTO VIVIAN KEULARDS

EXCLUSIEF
BIJ ALBERT HEIJN

Verleid je zintuigen

PROEF NU DE L'OR ORIGINS COLLECTIE

Proef ook de smaken India, Papua New Guinea en Guatemala (verkrijgbaar in capsules, voor jouw Nespresso® machine*) en Brazil (verkrijgbaar in bonen).

*Merk van een derde partij die niet verbonden is met JACOBS DOUWE EGBERTS zie lijst van geschikte machines op www.lorespresso.com

En profil

Bij het cuppen wordt koffie beoordeeld op elf criteria, van aciditeit tot zoetheid en van body tot nasmaak.

BRANDEN DOE JE ZÓ

Benieuwd hoe het eraan toe gaat in een koffiebranderij en hoe Marti Jansen, André Hoinkis en Joost Pollmann van Ahold Delhaize Coffee Company, waar Perla wordt geproduceerd, koffie cuppen (zoals het proeven en beoordelen van koffiebonen en koffie wordt genoemd)? Onze filmmaker Jonathan Doornenbal liep een dag mee in de vernieuwde duurzame branderij in Zaandam.
Bekijk het op **boonmagazine.nl**

Met de nieuwe, uiterst duurzame *state of the art* branders kan er in Zaandam nu nog evenwichtiger Perla koffie *geroast* worden. Voor nog preciezere smaak-profielen. Hoe zit dat?

Perla's Marti Jansen en haar collega's André Hoinkis (hiernaast op de foto) en Joost Pollmann proeven de hele dag door koffie om brandprofielen vast te stellen. Voor iedere unieke koffiebonenoogst en -melange. Het brandprofiel is het verloop van temperatuur, tijd en de gewenste kleurwaarde. Perla maakt, door op verschillende manieren te branden, voor ieder product een eigen smaakprofiel.

PROFIELBRANDEN

Nu, met de nieuwe generatie branders, kan Perla 'profielbranden', en wel tot 600 kilo rauwe koffiebonen per keer. 'Profielbranden houdt in dat je in stapjes brandt', zegt Marti. 'Je begint met een hoge temperatuur en pas als het vocht helemaal weg is en je de "crack" hoort, vergelijkbaar met het poppen van popcorn, voeg je steeds minder hitte toe. Door het afbouwen van de temperatuur haal je de optimale smaak uit de koffieboon.'

DUURZAAMHEID

Naast de beste smaken creëren is duurzaamheid in de hele koffieketen een belangrijk doel van Perla. Ook duurzamer roasten. Naast groene stroom, LED-verlichting en zonnepanelen wordt met de nieuwe roaster de restwarmte van het branden efficiënt hergebruikt door de bonen van de volgende branding al voor te verwarmen. De nieuwe koffiebranders produceren 13 procent minder CO_2 én 99 procent minder fijnstof. Er is bewust extra geïnvesteerd in de modernste technieken om de impact op het klimaat zo laag mogelijk te houden.

Cuppen kun je thuis zelf doen. Ga voor de instructievideo naar **boonmagazine.nl**

Voor het cuppen gebruiken professionals een speciale bolle lepel die slurpen vergemakkelijkt. Slurpen is noodzaak, want het brengt lucht mee waardoor aroma's in de neus beter waargenomen worden.

‘Bonen in topvorm’

5 brandende vragen aan **Marti Jansen** (49)

Proeven we verschil wanneer jullie in 2021 volledig overstappen op nieuwe branders?
‘De smaak moet voor de consument hetzelfde blijven. We zoeken altijd naar optimale brandcurves. Door de natuurlijke aard van koffie moeten we die steeds een beetje bijstellen, want geen koffieoogst is hetzelfde. Door onze nieuwe branderij kunnen we nu nog betere continue smaak garanderen, ook als de oogstkwaliteit afwijkt. Daarom is onze ingangscontrole ook zo belangrijk. Branders zijn overigens geen magische transformatiemachines; een slechte koffieboon blijft een slechte koffieboon. In essentie versterkt het brandproces de smaak die erin zit.’

Leg ons leken eens uit: wat is er zo mooi aan ‘profielbranden’?
‘We kunnen nu het allerbeste uit het product halen. Neem espresso – ontzettend populair op dit moment. Om van groene koffiebonen espressobonen te maken moet je lang en rustig branden, zonder ze te verbranden. Dan blijft de zuurtegraad laag en krijg je een romige espresso met diepe aroma’s. Met de nieuwe branders is dat veel makkelijker te reguleren.’

Met onze nieuwe roasters halen we het allerbeste uit de bonen

Hoeveel stappen heeft het nieuwe brandproces?
‘Eerder konden we tijdens het branden maar één temperatuur instellen. Nu zou je de koffiebranders wel gelijkmatig negentien keer kunnen aanpassen.’

Waar moeten wij op letten als we koffie kopen?
‘Het gaat nooit alleen over de branding. Vraag jezelf af: welke zetmethode wil ik gebruiken? Want die bepaalt hoe de maling en branding moeten zijn. Vervolgens kun je selecteren op jouw voorkeur. Houd je van licht gebrande koffie met verschillende smaaknuances, of juist van wat donkerder gebrand, met meer bitters.’

Verschillen smaakprofielen per land?
‘In Scandinavië gebruiken ze voor hun filterkoffie een hogere dosering, maar wel veel grover gemalen koffie. Dat geeft een andere smaak. In de regel geldt, hoe zuidelijker je komt in Europa, des te donkerder en bitterder de koffie wordt, en des te kleiner het kopje.’

▸ **De twee favorieten van melangeur Marti Jansen:**

Perla Superiore Finest Espresso Dark Roast bonen
Donker gebrande, volle espresso met een iets romige smaak met fijne bitters en zachte tonen van chocolade en kruiden.

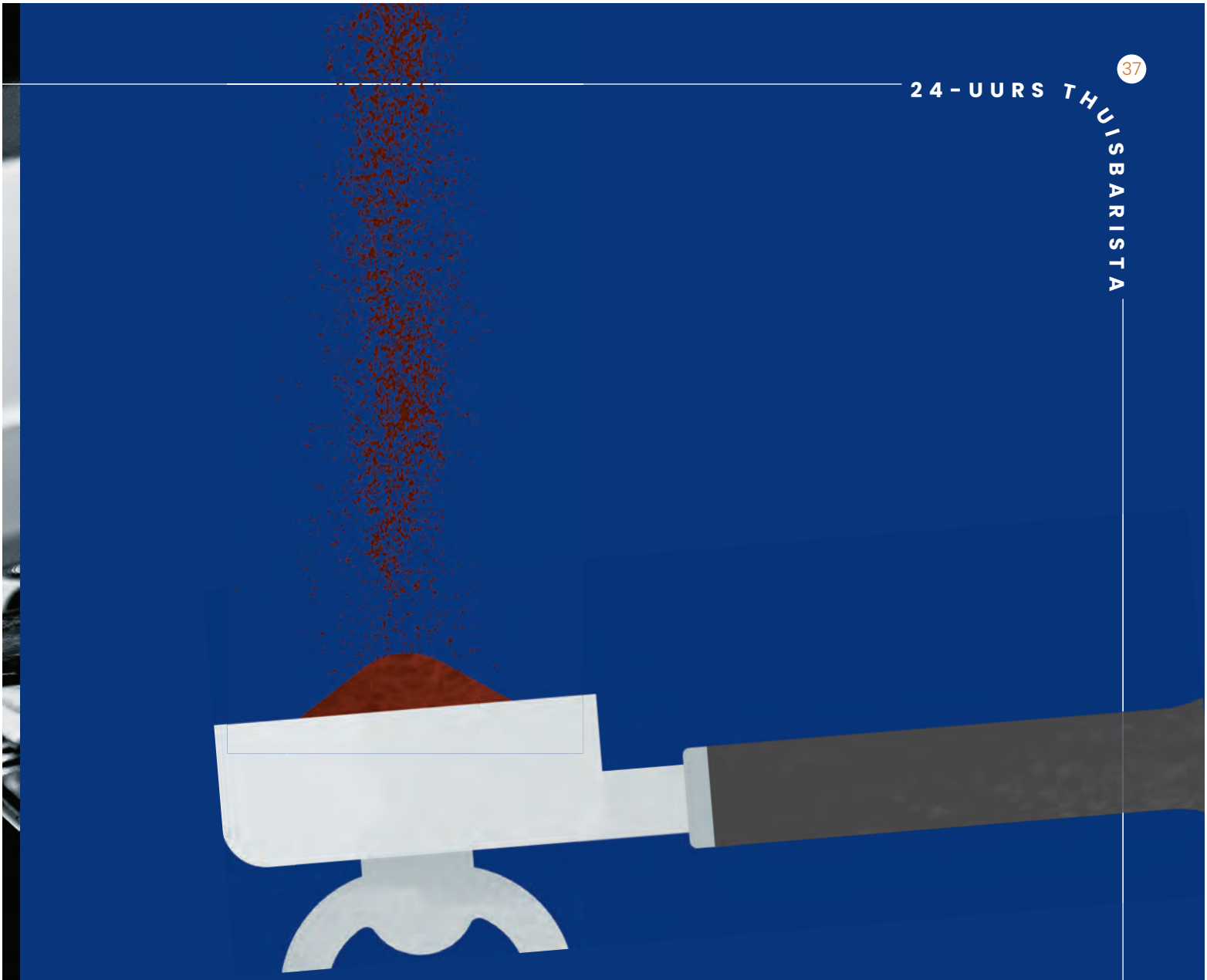
Perla Superiore Finest Lungo Intenso capsules
Kruidige melange met tonen van bittere chocolade en donker fruit gemaakt met 100% topkwaliteit arabicabonen.

INTERVIEW SOPHIE FLEUR JONGEBLOED

MEER DAN ITALIAANS
Ontdek de Italiaanse koffie in al haar vormen
LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895
LAVAZZA
QUALITÀ ROSSA
LAVAZZA
QUALITÀ ORO
LAVAZZA
espresso
ITALIANO

Barista in 24 uur

BLAUW VAN JOU
Barista Jos Elve van Lavazza, in één van de drie trainingslocaties in Nederland, geeft een lesje latte art. Maar niet alleen aan ons. Ga naar de video op boonmagazine.nl



Als iemand je in no-time ‘een beetje barista’ kan maken, dan is het wel Jos Elve, ‘opperbarista’ en trainer van de Italiaanse koffie-eredivisionist Lavazza. We slurpten een tiental beginnerslessen op.

10

TEKST **ICO VAN RHEENEN** FOTOGRAFIE **PIETER BAS BOUWMAN**

Neem koffie serieus

1 ROBUSTA VERSUS ARABICA

Er bestaan nogal wat mythes rondom koffie. Dat het je zou uitdrogen. Dat het 't meest verhandelde product ter wereld is – na olie. 'En dat robustabonen minder goed zijn dan arabicabonen', voegt Jos Elve, een van de pakweg 150 barista's in Nederland met de hoogste certificering, daaraan toe. 'Dat vraagt echt om nuancering. Robusta is scherper van smaak, heeft minder smaakschakeringen, maar dat wil niet zeggen dat arabicabonen per definitie béter zijn. Je kunt niet zeggen: "Ik vind een blend van arabica en robusta niet lekker, ik wil alleen 100% arabica." Ook topkwaliteit robustabonen kunnen uitstekende smaakprofielen creëren. Sommige mensen zullen verbaasd zijn dat hun favoriete koffie misschien wel een blend is van arabica- en robustabonen.' Voor zo'n geblende smaak heeft de ene boon de andere nodig.

2 TERROIR, DA'S KARAKTER

Kwisvraag! 'Weet je welk land de grootste koffieproducent ter wereld is ná Brazilië?' Elve, die een werkverleden in de wijnsector heeft en koffie en wijn vergelijkbare producten vindt, gebruikt de vraag om ons te laten zien waar koffie wordt geteeld. En in welke omstandigheden de koffieplant of -boom, met z'n mooie glimmende groene bladeren, in de zogenaamde (sub)tropische *coffee belt* groeit. 'Vietnam', luidt het antwoord op zijn vraag. De geologische, klimatologische en topografische kenmerken van Vietnamese bonen zijn natuurlijk heel anders dan die van bonen uit Colombia, Kenia of India. Dat geeft koffies hun 'terroir', hun karakter. Niet veel anders dan bij wijn. Een hippe (en erg dure, Panamese) variant Geisha bijvoorbeeld heeft een aards karakter. Terroir is de smaak die door de natuur is bepaald. Monsooned Malabar (India), die tijdens de moesson wordt gedroogd, heeft een zeer zacht karakter door fermentatie.

Geologische, klimatologische en topografische kenmerken geven koffie hun *terroir*

3 KLEINE WASJES, GROTE WASJES

Fermentatie. Uh. We gaan de diepte in. 'De koffiebes is een tweezadige vrucht', doceert Elve. Die je op vijf manieren kunt verwerken. Onthoud deze: *natural*, *washed* en *pulped natural*. In het natural proces heeft de boon zo lang mogelijk contact gehad met het vruchtvlees en de pectinelaag van de vrucht. De boon heeft daardoor meer smaak opgenomen. Er heeft geen vergisting plaatsgevonden. Natural processed koffie heeft een zoete inslag en een volle body. Voor washed bonen geldt het omgekeerde: die zijn frisser en hebben een lichtere body, zijn dus wel vergist. Pulped natural zit ertussenin: de pectinelaag is er niet af gewassen, dus zijn de bonen zoeter, maar door ontbreken van vergisting en wassing leveren pulped natural bonen een koffie met een vollere body op.

4 VERSHEID, DAT ZET JE VOOROP

Nou. Doe ons maar een bakkie. Elve laat ons zojuist gemalen koffie ruiken. 'Lekker vers', luidt ons oordeel. Dan weer vers gemalen koffie onder de neus. 'Lekker vers', zeggen we weer. En voorts snuffelen we aan nog een kopje met gemalen koffie, intussen zo'n 30 seconden later. 'Beetje muf', vinden we. De barista blijkt ons nu weer de eerste portie koffie te hebben laten ruiken, die we eerder als 'vers' bestempelden. Echt? 'In 30 seconden tijd verliest gemalen koffie zo'n 60 procent van zijn aroma', zegt Elve. 'Snap je nu beter waarom barista's hun workflow echt op orde moeten hebben?'

5 AMERICAN ROAST EN CITY ROAST

Nog een eye-opener dan. We kennen het principe van light roasts, medium roasts en dark roasts. Gelezen op de koffieverpakkingen. Maar daarbinnen onderscheiden koffiebranders ook andere brandingen, van Cinnamon roast (licht) tot Italian roast (donker). Van Lavazza zou je misschien zo'n Italian roast verwachten, of bijna zo donkere roasts als French of Vienna, zoals ze heten. Maar Lavazza kiest voor American en City roasts, die nog net wat lichter dan medium zijn. Het oorsprongskarakter bij zulke roasts is nog goed herkenbaar. Je proeft het terroir en karakter van de bonen beter. En het gebrande karakter erin is vrij licht aanwezig. Noem het nuance en balans.

A

B

C

D

E

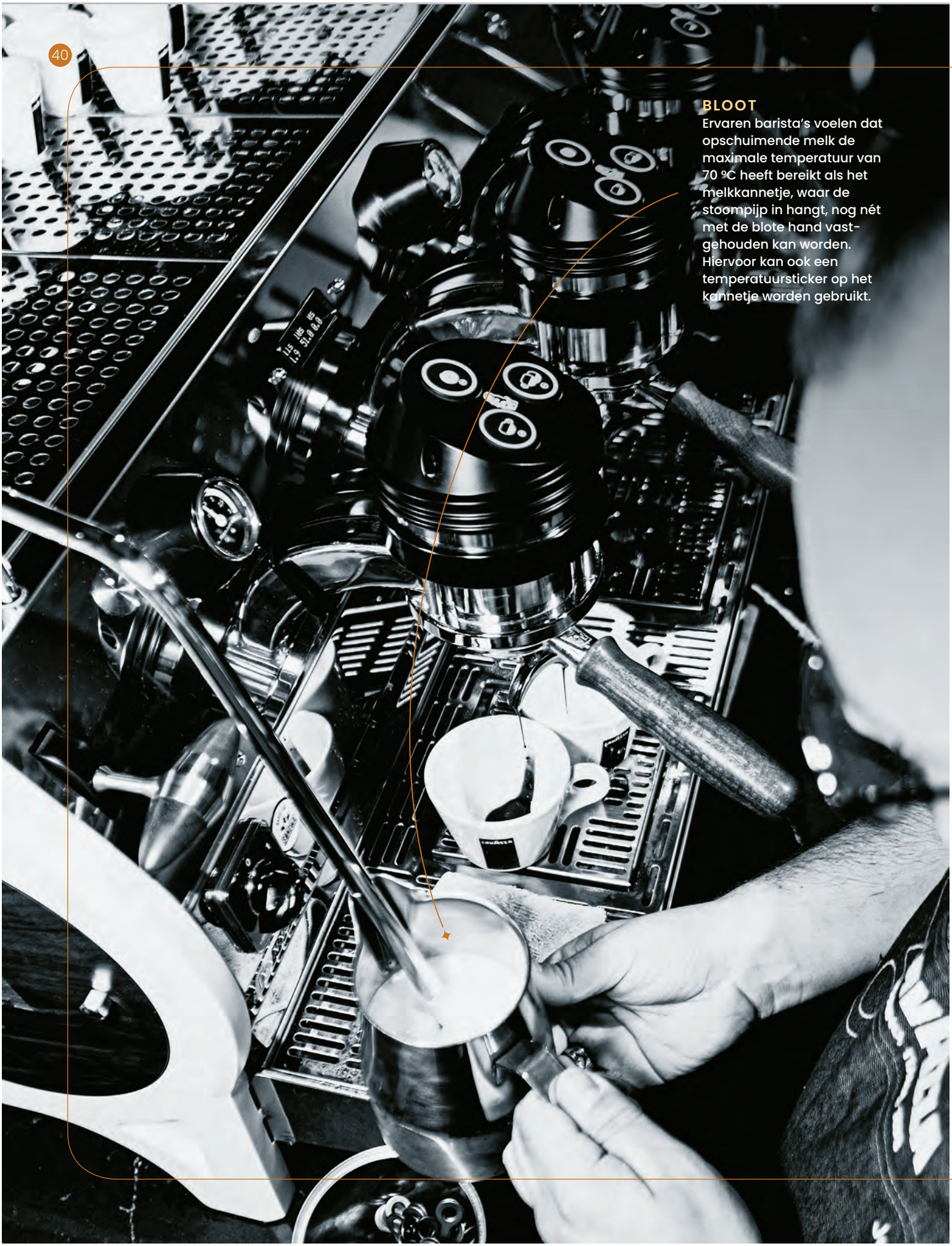
F

A, B. Elk koffieland heeft zijn inheemse variëteiten. **C.** 'Hygiëne is essentieel', houd je werkplek schoon en opgeruimd. **D.** 16 gram gemalen koffie voor twee perfecte espresso's. **E, F, G.** Verdeling over de koffiedrager heet 'levelen', aandrukken heet 'tampen', zonder juiste verdeling loopt koffie niet gelijkmatig uit de drager (dat heet 'channeling'). **H, I.** Lavazza's Jos Elve: 'Dat een barista grote verantwoordelijkheid heeft om het beste uit een prachtig natuurproduct te halen, sprak me aan om de wijnwereld te verruilen voor koffie.'

G

H

I



BLOOT
Ervaren barista's voelen dat opschuimende melk de maximale temperatuur van 70 °C heeft bereikt als het melkkannetje, waar de stoompijp in hangt, nog nét met de blote hand vast-gehouden kan worden. Hiervoor kan ook een temperatuursticker op het kannetje worden gebruikt.

Een cappuccino bestaat nu eenmaal voor twee derde uit melk, dus neem de bereiding van melk ook serieus

6 BREW RATIO EN ZO

Even rekenen. We spreken over *brew ratio's*, over *espresso brew formulas* en t*otal dissolved solids* (ga hiervoor naar boonmagazine.nl om er meer over te leren). De brew ratio is de verhouding tussen koffiedosering (gemalen koffie) en opbrengst (je espresso). Hoe hoger de brew ratio, des te voller de smaak. We leren ook over onderextractie en overextractie. Als de espresso te kort in aanraking is geweest met water, levert dat dit smaakprofiel op: ietwat zuur, weinig zoet, amper bitter. Koffie die te lang in aanraking is geweest met water mist zuur en zoet, en is vooral bitter. Dus ook niet gebalanceerd.
Hoe langer het extract, hoe lichter de body van de koffie. Met de brew ratio's en extracties, in combinatie met de oorsprongskenmerken van de bonen – ja, beste lezer, dat is inderdaad wiskunde – kan een barista eindeloos spelen. Al is er wel zoiets als een optimum. Zo rond de 24 seconden extractietijd zijn zoet, zuur en bitter perfect in balans. We drinken dan twee lekker dikke espresso's van 30 milliliter, gemaakt met 16 gram gemalen koffie, die in 24 seconden uit de blinkende La Marzocco machine van Elve is gelopen. En ja ja. Horen we daar klokken luiden en engelen zingen?

7 MELKMEESTER

Elve ziet de vraag naar vooral soja- en havercappuccino's snel groeien. 'De plantaardige dranken geven een ander mondgevoel', zegt hij. 'Je maakt er in principe net zo'n mooie cappuccino's mee. Lactose, melksuikers dus, heb je niet nodig. Vetten zorgen voor het mondgevoel, eiwitten voor het schuim. Aan barista-edities van plantaardige dranken is vaak eiwit toegevoegd waardoor ze beter schuimen. De moleculaire structuur is veranderd, waardoor het melkschuim goed blijft staan.'

8 PERFECTE CAPPUCCINO

Een gevleugelde uitspraak onder barista's: een perfecte cappuccino begint bij een perfecte espresso. Da's logisch, zou Cruyff hebben gezegd. Een cappuccino bestaat voor een derde uit warme melk, een derde melkschuim, en die perfecte espresso natuurlijk.

9 GELUIDLOOS

Je blaast door middel van stoom zuurstof in de melk. Als de eiwitten stollen – vanaf 37 °C – nemen ze geen zuurstof meer op en maak je geen bubbels meer. Melk verwarm je, geluidloos, tot maximaal 70 °C. Boven die temperatuur 'denatureren' eiwitten en veranderen smaak en geur van de melk.

10 GLAD MET GLANS

Zodra verwarming is beëindigd, wals je de melk. Dan schenk je de helft van de melk over in een tweede, voorverwarmd kannetje en walst nogmaals. Beide kannetjes bevatten nu identieke gladde, glanzende melk om er gelijke cappuccino's mee te kunnen maken. Of andere melkkoffies, zoals flat white, caffè latte of latte macchiato.

Lavazza Qualità Rossa bonen

Iconische Lavazza-blend van Afrikaanse robusta en Braziliaanse arabica. Soepele smaak met tonen van chocolade en gedroogd fruit.

Lavazza Espresso Italiano Classico bonen

Een 100% arabica-blend. Volle en intens aromatische smaak met bloemige en fruitige tonen.

Lavazza Qualità Oro bonen

Unieke blend (sinds 1956) met onmiskenbare Midden-Amerikaanse zachte smaak: fruitig en zoet. Voor de fijnproever.

Deze drie varianten zijn tevens verkrijgbaar als snelfiltermaling

KOFFIE FESTIVAL

FEATURING

• SOLIS • DE'LONGHI •
• SIEMENS • KRUPS •
• DOLCE GUSTO® •
• PHILIPS • SENSEO® •
• MOCCAMASTER •

Ook de zomerfestivals zo gemist? Daarom laten wij dít koffiemachinefeest wél doorgaan. Licht uit, knop aan. Uit je bol.

FOTOGRAFIE **JELLE RIETVELD** STYLING & PRODUCTIE **FEMKE HOFHUIS**

JUMP

SOLIS GRIND & INFUSE COMPACT 1018
Halfautomatische espressomachine

Verkrijgbaar bij bol.com

SOLIS GRIND & INFUSE COMPACT 1018

Een espresso, doppio, lungo, cappuccino of americano naar eigen smaak bereiden? Spring dan nu een gat in de lucht, want dan heb je de ideale machine al gevonden. Deze Solis Grind & Infuse is een pistonmachine, koffiemolen en melkopschuimer in één. Alle luxe van een totaaloplossing, alle ruimte voor persoonlijke smaakcombinaties, die je alleen met een halfautomaat hebt.. Dit krachtige apparaat heeft een eenvoudig bedieningspaneel, even simpel als de interface van je smartphone. En hij past prima in de kleinere keuken. Met een ingebouwde manometer leer je eenvoudig om met optimale druk jouw ideale kop koffie te bereiden. Aan de stevige, gelijkmatige en hazelnootkleurige crèmelaag kun je afleiden dat de koffie perfect is geprepareerd. Ondanks zijn compacte formaat en multifunctionaliteit beschikt de Solis Grind & Infuse over een bonenreservoir voor maar liefst 220 gram koffiebonen. Ofwel: je kunt er dertig kopjes koffie mee serveren, zonder bij te vullen. En we zouden bijna vergeten dat de Grind & Infuse door zijn heetwaterpijpje en stoomfunctie ook prima meedoet als bereider van thee of warme chocolademelk. Doe nog maar een luchtsprong.

Koop deze koffiemachine bij bol.com, schrijf een review en ontvang een bol.com cadeaukaart t.w.v. €50,-.

Verkrijgbaar bij bol.com

PODIUMBEESTEN

NESPRESSO DE'LONGHI GRAN LATTISSIMA EN650.B
Capsulemachine

NESPRESSO DE'LONGHI GRAN LATTISSIMA

Kies je voor gemak én kwaliteit, overweeg dan deze slimme capsulemachine met wel negen one-touch recepten. Van latte macchiato tot ristretto en van espresso tot flat white. Het hogedruksysteem van 19 bar zorgt voor koffie waarin alle aroma's van de capsulekoffies vrijkomen en voor een romig crema. Het snelle opwarmsysteem verwarmt het water in 25 seconden tot de ideale temperatuur, en heeft maar 15 seconden extra nodig wanneer je koffierecepten met melk bereidt.

Met de geïntegreerde melkopschuimer stel je de textuur van het melkschuim zelf in. Het is dus niet meer nodig om het schuim per recept te regelen. Het melkreservoir à 350 ml is afneembaar, zodat je de melk vers kunt houden in de koelkast. Alle onderdelen van het melksysteem kunnen in de vaatwasser om het onderhoud nog makkelijker te maken. Door de energiebesparings-functie schakelt de machine automatisch uit na 9 minuten niet gebruikt te zijn. Dit is programmeer-baar van 9 of 30 minuten tot wel 8 uur.

Bij aankoop van deze koffiemachine ontvang je via Nespresso 200 koffies voor slechts 5,-* (*) na online registratie

Verkrijgbaar bij bol.com

SIEMENS
EQ.9 PLUS
TI923309RW
S300
Volautomatische espressomachine

SIEMENS EQ.9 PLUS

Deze stilste, volautomatische espressomachine van Siemens, met zijn overzichtelijke display, maakt al je favoriete koffiespecialiteiten. Hij biedt de mogelijkheid om twee kopjes tegelijk te zetten, bereidt je espresso met een perfect constante zettemperatuur en beschikt over keramische maalschijven voor een extra lange levensduur van de koffiemachine. Met de zes persoons-profielen kan elke persoon tien favorieten vastleggen, zodat je iedere dag kunt genieten van je perfecte kop koffie. Een heuse *love machine* voor iedereen die houdt van koffievariatie en -experiment, maar niet van *hassle*. Ristretto, espresso, espresso macchiato, café crème, cappuccino, latte macchiato, koffie verkeerd: je zet ze allemaal met één druk op de knop.

De EQ.9 Plus bevat unieke technologie: het iAroma-systeem. Dit systeem bestaat uit een combinatie van keramische schijven, een volledig uitneembaar en makkelijk te onderhouden zetsysteem, een slimme waterpomp en een intelligent verwarmingssysteem. En voor optimale hygiëne bevat de machine automatische stoomreiniging en ontkalking. Echt *Kraftwerk*.

Koop twee pakken koffie en ontvang een kortingscode voor 15% kassakorting op deze koffiemachine bij bol.com

DE'LONGHI ECAM23.460.S

De uiterst gebruiksvriendelijke De'Longhi ECAM23.460.S beschikt over het geavanceerde (zelfreinigende) LatteCrema-systeem, waardoor melk automatisch wordt opgeschuimd, met daarbij drie verschillende mogelijkheden: weinig schuim, normale hoeveelheid schuim of een mooie volle schuimlaag op bijvoorbeeld een cappuccino. Dit systeem is ontwikkeld om onder meer een cappuccino te voorzien van een fluweelzachte schuimlaag die zeer weinig water bevat en dus de smaak van de koffie volledig tot zijn recht laat komen. Uniek: in één zetcyclus maak je twee espresso's, dubbele espresso's of een dubbele espresso lungo. Het intuïtieve display toont in twee regels met welke bereiding de machine bezig is en hoe lang dit proces nog duurt. Met de draaiknop bepaal je de sterkte van de koffie (mild, normaal of sterk). En met één druk op de knop regel je één van de vijf vooraf ingestelde bereidingen: espresso, doppio, espresso lungo, long (voor liefhebbers van filterkoffie) en heet water. Door het gepatenteerde LatteCrema-systeem zijn de melkbereidingen eindeloos, wat de machine gewild maakt bij alle melkkoffiefans. En ja, nog meer gemak: ontkalken doet de machine zelf.

Koop twee pakken koffie en ontvang een kortingscode voor 15% kassakorting op deze koffiemachine bij bol.com

DE'LONGHI
ECAM23.460.S
Volautomatische espressomachine

GLANSROLLEN

Verkrijgbaar bij bol.com

SOLIS BARISTA PERFETTA PLUS 1170

Binnen één minuut zelfgemaakte koffie met een hoofdletter K drinken? Met de fraaie Solis Barista Perfetta Plus 1170, die ook in zwart en rood verkrijgbaar is, word je thuisbarista zonder stage bij een koffiezaak. Dankzij de manometer van de Perfetta Plus zie je met hoeveel druk je een espresso maakt, zodat je de bereiding hierop kan aanpassen. Tegelijkertijd kun je finetunen met de hoeveelheid heet water die je toevoegt.

Deze compacte, halfautomatische machine biedt de vrijheid de door jou als perfect gedefinieerde espresso, doppio, lungo, macchiato, cappuccino of americano te maken.
Hadden we het over vrijheid? De heet-waterfunctie is ook geschikt voor een kop thee of voorverwarmen van je kopje.

No limits? Jawel, met de machine kun je 'slechts' twee koppen koffie tegelijk bereiden. En je kunt er maar vrij weinig energie mee verspelen, mocht je dat jammer vinden. En er zijn drie standen beschikbaar voor de automatische uitschakeling van het apparaat. Maar dat ie automatisch uitgaat, dat is zeker. Overigens, het RVS van de Perfetta Plus is ook goed voor de aarde: na járen gebruik is hij rijp voor recycling.

Koop deze koffiemachine bij bol.com, schrijf een review en ontvang een bol.com cadeaukaart t.w.v. €50,-.

SOLIS BARISTA PERFETTA PLUS 1170
Halfautomatische espressomachine

Breid je barista-toolkit verder uit met deze bonenmaler:

Solis Eureka Mignon Grinder 1663 bonenmaler

Verkrijgbaar bij bol.com

Verkrijgbaar bij bol.com

KRUPS GENIO S BASIC
Dolce Gusto® cupsmachine

KRUPS GENIO S PLUS
Dolce Gusto® cupsmachine

▸ **Probeer eens met deze cups:**

Starbucks® Dolce Gusto® Caramel Macchiato cups

Geïnspireerd door de romige Starbucks® Caramel Macchiato die je zo lekker vindt. Eenvoudig thuis gemaakt met deze koffiemachine.

NESCAFÉ® Dolce Gusto® Latte Macchiato cups

Geniet van een extra volle crèmelaag met aroma's van chocolade an noten.

SMAAKMAKERS

KRUPS GENIO S BASIC EN PLUS

Met deze gloednieuwe, compacte en geavanceerde hogedrukmachine (tot 15 bar) die geschikt is voor NESCAFÉ® Dolce Gusto®-capsules zet je meer dan dertig koffies van professionele kwaliteit met een dikke fluweelzachte crèmelaag in minder dan 30 seconden. Zowel warme varianten als koude, bijvoorbeeld NESCAFÉ® Dolce Gusto Cold Brew IJskoffie. Al je favoriete (melk)koffies, en ook chocolademelk en thee.

Zo doe je dat: plaats de door jou gekozen NESCAFÉ® Dolce Gusto® capsule in de Genio S, pas je drank aan door aan de bedieningsring te draaien en druk op 'play': het koffiezetapparaat stopt automatisch op het juiste moment om zo de perfecte samenstellingen in een drank te verwerken.

Met deze machine, die ook als rode variant verkrijgbaar is, kun je je drankformaten aanpassen, van extra klein tot extra groot (300 ml), bijvoorbeeld als je koffie meeneemt. De PLUS-variant van de Genio S heeft een espressoboost-functie voor een nog intensere en geconcentreerde espresso. Met drie temperatuurinstellingen kun je nog meer personaliseren. De eco-modus schakelt het systeem automatisch uit na 1 minuut inactiviteit. Dat vindt onze planeet ook 'genius'.

Koop twee pakken koffie en ontvang een kortingscode voor 15% kassakorting op deze koffiemachine bij bol.com

SENSEO®
SWITCH
HD6592
Koffiepad- en filterkoffiemachine met thermoskan

SUPERDUO

Verkrijgbaar bij bol.com

SENSEO® SWITCH

Een kopje koffie voor jezelf (in 30 seconden) of maximaal zeven koppen filterkoffie om te delen. Met het 2-in-1-koffiezetapparaat Senseo® Switch kan het allebei en kun je eenvoudig wisselen tussen beide zetsystemen. De DualBrewtechnologie zorgt dat elke kop Senseo® koffie en elke filterkoffie perfect kunnen worden gezet met de juiste hoeveelheid druk en de juiste hoeveelheid water. De roestvrijstalen thermoskan houdt urenlang de temperatuur en het aroma vast.

Senseo® Switch – met ontkalkingsindicator – heeft een extra koffierecept-instelling. Naast de grote kop milde Senseo® koffie kun je ook kiezen voor een kleinere kop sterke Senseo® koffie. Druk gewoon tweemaal op de 1-kops- of 2-kopsknop voor een kleine kop sterke koffie. De Crema Plus-technologie zorgt voor een heerlijk fluweelzacht en fijn crèmelaagje. Het koffiezetapparaat wordt 30 minuten na het koffiezetten automatisch uitgeschakeld. Hierdoor bespaar je energie.

Probeer eens met deze pads en snelfiltermaling:

Senseo® Gold pads

Evenwichtige, complexe koffie van medium gebrande 100% arabicabonen.

Douwe Egberts Aroma Rood filterkoffie

Ronde, harmonieuze smaak en karateristiek aroma.

Koop twee pakken koffie en ontvang een kortingscode voor 15% kassakorting op deze koffiemachine bij bol.com

ALL-TIME CLASSICS

MOCCAMASTER KBG SELECT

Het Moccamaster koffiezetapparaat wordt al sinds 1964 in Amerongen met de hand gemaakt. Deze filtermachine houdt je koffie op een constante temperatuur van 80-85 °C en heeft een hoogwaardig koperen verwarmingselement.
Over deze classic masterpiece kunnen we kort zijn: hij wordt niet voor niets keer op keer bekroond.
En of je nu van geel of oranje, van pastelgroen of retroroze of van zwart op koperkleur houdt, je moet een wel zeer uitgesproken en afwijkende smaak hebben om de Moccamaster niét in jouw favoriete tint te vinden. Ze zijn zó mooi, je zou er zo meerdere varianten van neerzetten.

Voor het perfecte bakkie filterkoffie adviseert Moccamaster een dosering van 60 gram gemalen koffie per liter. Met de machine zet je trouwens minimaal vier koppen filterkoffie voor de optimale smaak en temperatuur. Dankzij de selectieschakelaar smaakt de koffie altijd goed, bij zowel halve als hele potten. Koffie om voor te juichen.

Verkrijgbaar bij bol.com

Probeer eens met deze biologische snelfilterkoffies:

Australian Bio Intens snelfiltermaling

Gemalen slow roasted koffie verkregen uit biologische bonen.

Perla Biologisch Aroma snelfiltermaling

Medium roast biologische koffie, mild en evenwichtig van smaak.

Café Intención Ecológico snelfiltermaling

Biologische fairtrade arabica koffie met zachte en volle smaak.

MOCCAMASTER KBG SELECT
Filterkoffiemachine

ALLROUNDER

▸ **Probeer eens met deze koffiebonen:**

D.E Café Delicaat Rond bonen

Soepele en gebalanceerde melange met een evenwichtige smaak, waarin frisse accenten worden verrijkt door een zoete geur. Langzaam en medium gebrand.

PHILIPS 2200 SERIE EP2220/10
Volautomatische espressomachine

Verkrijgbaar bij bol.com

PHILIPS 2200 SERIE ESPRESSOMACHINES

Zet eenvoudig een espresso of koffie met één druk op de knop. Minstens 20.000 koppen verse aromatische koffie zet je met deze machine, dankzij de duurzame keramische bonen-maalschijven. Die je trouwens in twaalf verschillende standen kunt zetten, zodat je je bonen kunt malen zoals je wilt: van ultrafijn tot grof.
Met de klassieke melkopschuimer maak je eenvoudig cappuccino of latte macchiato. De machine geeft vanzelf aan wanneer je 'm moet ontkalken én begeleidt je hierbij. Maar dankzij het Aquaclean waterfilter zal dit niet vaak voorkomen. Het waterfilter voorkomt namelijk voor een groot deel het ontstaan van kalkaanslag.
Je selecteert je favoriete koffie eenvoudig met het intuïtieve touch-display. De sterkte en hoeveelheid pas je aan via My Coffee Choice. En het Aroma Extract-systeem creëert de optimale balans tussen koffie-zettemperatuur en aroma. Dit doet het door de watertemperatuur tussen de 90 en 98 °C te houden, terwijl de doorstroomsnelheid wordt gereguleerd. Een zon in huis.

Koop twee pakken koffie en ontvang een kortingscode voor 15% kassakorting op deze koffiemachine bij bol.com

15% KORTING

bij bol.com

op geselecteerde koffiemachines bij aanschaf van 2 koffieproducten bij Albert Heijn

Wat moet je doen?

*

Neem in de winkel **de flyer met couponcode** mee.

*

Koop **2 koffieproducten** naar keuze.

*

Laat de **couponcode** en de **2 koffieproducten scannen** bij de kassa.

*

Ontvang een **unieke actiecode** op je **kassabon**.

*

Bewaar de unieke actiecode zodat je deze kunt verzilveren op **bol.com**

*

Daar gaat in de **winkelmand 15% van het aankoopbedrag** van de koffiemachine van jouw keuze af.

Kijk op **pagina 43 t/m 52** in dit magazine welke machines deelnemen aan de 15%-kortingsactie en welke acties er nog meer gelden.

Of ga naar **bol.com/maandvandekoffie** voor een overzicht van de deelnemende machines.

Maand van de koffie
Ontdek het bij bol.com & AH

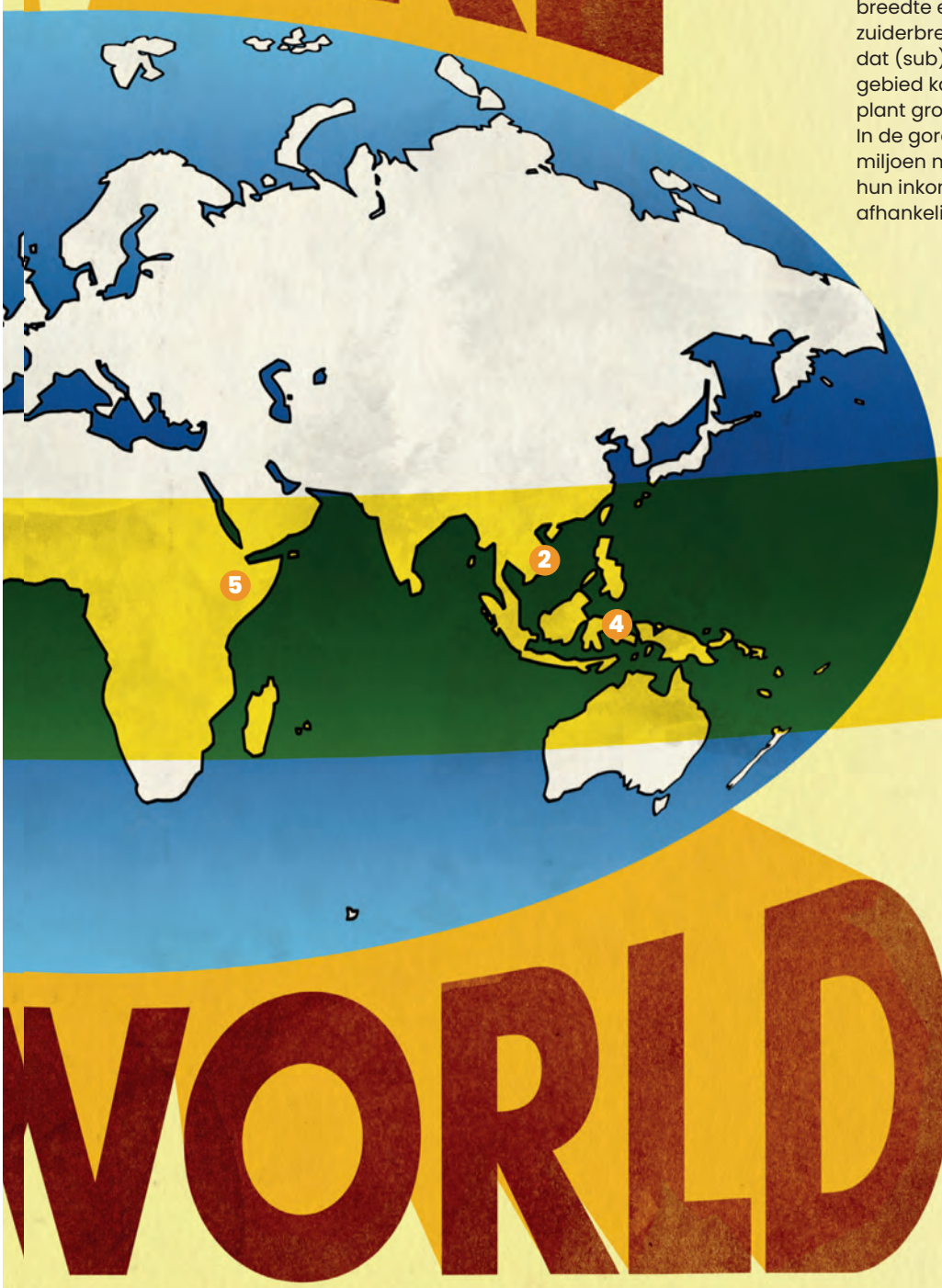
Verkrijgbaar bij bol.com

EEN BETER BAKKIE

Staan we er wel vaak genoeg bij stil hoe onze favoriete koffie in ons kopje of glas is beland? Wat er allemaal bij komt kijken? Misschien niet. En daarom dit 'dossier'. Waarbij we een aantal van de merken, die in de Maand van de Koffie participeren, ons een update laten geven over enkele (voorbeeld)initiatieven op het gebied van duurzaamheid. Klimaatneutraliteit, gendergelijkheid, betere communicatie, lokale hulp en ketentransparantie, de onderwerpen die voorbijkomen zijn enkele van vele die de route vormen naar een eerlijkere dus lekkerdere kop koffie. Honderd procent duurzame koffie in 2025? Het moet mogelijk zijn. Het begint bij jezelf informeren, zoals Lavazza's Mario Ceruti op de volgende pagina's zegt.

ILLUSTRATIES **ALVARO TAPIA HIDALGO**

ARE WORLD



DE COFFEE BELT

Jouw favoriete bakkie heeft zijn oorsprong in de zogenaamde *coffee belt* of koffiegordel. Dat is het gebied tussen 23 graden noorderbreedte en 23 graden zuiderbreedte. Alleen in dat (sub)tropisch gebied kan de koffieplant groeien.
In de gordel zijn zo'n 125 miljoen mensen voor hun inkomen en welzijn afhankelijk van koffie.

SMAAKVARIATIE

Ietwat kort door de bocht, maar ga ervan uit dat koffie uit Zuid- en Midden-Amerika overwegend zoetige tonen van noten en chocolade heeft, koffie uit Afrika floraal en fruitig is, koffie uit India een vleug pikant, en dat koffie uit Zuidoost-Azië aards en soms wat kruidig smaakt.

De top-5 koffieproducerende landen:

1. Brazilië
2. Vietnam
3. Colombia
4. Indonesië
5. Ethiopië

GEZAMENLIJKE GROND

D.E en moederbedrijf Jacobs Douwe Egberts staan voor verbinding en nog eens verbinding. In alle gedaantes. Van samen gezellig een bakkie doen tot samen, mét iedereen in de koffieketen, een eerlijke kop koffie produceren. Common Grounds helpt daarbij. Common Grounds is een duurzaamheidsprogramma, ontwikkeld in samenwerking met de Rainforest Alliance, met drie hoofddoelen: continu zorgdragen voor betere sociale werkomstandigheden, welzijn van lokale boeren en natuurbehoud.

Welk deel van de prijs van een pak koffie komt bij de boer terecht?

De premies die JDE betaalt bovenop de wereldkoffieprijs zijn vastgelegd in voorwaarden en regels van onafhankelijke derde partijen, zoals UTZ, genoemde Rainforest Alliance, Fairtrade of 4C. Elke keurmerk heeft zijn eigen set (strenge) regels voor het verdelen van de premies en controleert die ook – onafhankelijk.

WAT ZIJN DE HARDE DOELEN?
Honderd procent verantwoord en duurzaam verkregen koffie, thee en palmolie in 2025. En profijt voor minimaal 500.000 kleinschalige boeren via Common Grounds-projecten.

WAT VOOR PROJECTEN ZIJN DAT?
Eind 2019 was JDE met dertig projecten actief in vijftien koffie en thee producerende landen. De focus van deze projecten varieert, afhankelijk van de locatie. Het ene project richt zich op gendergelijkheid of armoedebestrijding, het andere op het voorkomen van bodemuitputting, klimaatverandering of kinderarbeid. De 'scope' van de projecten is breed. Samengevat richten ze zich allemaal op duurzaam landbouwproductie, gelijkheid van mensen en welzijn van boeren.

WAT ZIJN DE RESULTATEN TOT NU TOE?
In 2019 hadden Common Grounds-programma's intussen 300.000 boeren (direct) bereikt. En samen met Rainforest Alliance vergrootte JDE zijn reikwijdte van 8 naar 15 key-regio's.

HOE HELPT DIT DE KLEINE BOER?
Elk project wordt opgetuigd aan de hand van lokale prioriteiten, of dat nu behoefte aan sanitair is of onderwijs. Om lange-termijnimpact voor de boer te creëren werkt JDE samen met lokale en internationale projectpartners (zoals lokale overheden, non-profitorganisaties en andere koffiebedrijven). Zodoende kunnen projecten beter opgeschaald worden. Dit zorgt ervoor dat niet een handvol maar vele duizenden kleine boeren er profijt van hebben, en dat de boeren ook op lange termijn, wanneer het project op z'n einde loopt, de vruchten blijven plukken. In Laos werkt JDE bijvoorbeeld samen met Olam Outspan en bereikt daar 1500 lokale boeren, waarbij enerzijds wordt gewerkt aan duurzame productie van koffie, maar ook wordt gekeken naar alternatieve bronnen van inkomsten, bijvoorbeeld veehouderij. In Oeganda met zowel Café Africa als met de (lokale) overheid, waarbij 54.000 kleinschalige boeren geholpen worden en voorlichting krijgen over koffie landbouw. En in Assam, India vormt JDE een team met UNICEF en de Ethical Tea Partnership, samen met andere grote thee leveranciers, om wel 250.000 mensen in de theegemeenschappen aan een betere toekomst te helpen.

Global sustainability director Nadia Hoarau-Mwaura: **‘Al sinds 1999 steunt JDE actief koffie- en theegemeenschappen via zogenaamde public private partnerships. Wij geloven dat we wereldwijd met deze PPP’s kleinschalige koffie- en theeboeren betekenisvolle veranderingen kunnen laten maken.’**

Uiteraard ontwikkelt de Lavazza Foundation niet alleen in Colombia duurzaamheidsinitiatieven. De jaarlijkse duurzaamheidsrapportage A Goal In Every Cup beschrijft dat Lavazza met 24 verschillende projecten actief is in 17 landen en dat 94.000 mensen binnen de koffieketen daarmee direct worden bereikt en geraakt.

HOOP, KRACHT EN EMANCIPATIE

‘Misschien nog wel de moeilijkste opgave is om bewustzijn te creëren’, zegt Mario Ceruti. De hoofdverantwoordelijke voor duurzaamheidsontwikkeling bij de Italiaanse koffieproducent Lavazza. Hij bedoelt: ervoor zorgen dat mensen léren over koffie en duurzaamheid. ‘We doen al veel belangrijke dingen om de koffiewereld eerlijker en transparanter te maken, maar de verhalen moeten gehoord en gezien worden door de koffiedrínker, want alleen dié kan de echte revolutie ontketenen.’

De docu-film *Coffee Defenders* is een coproductie van Lavazza en Amazon Prime (en vanaf het najaar te zien via Amazon Prime Nederland). Een project dat de eerder genoemde Ceruti vervult met trots, omdat het een geslaagde nieuwe manier is om ‘te praten met een nieuwe generatie’. Hij zegt: ‘Deze documentaire vertelt slechts een van de vele verhalen die wij horen in de landen waar we actief zijn, in een moderne en universele taal, geheel in de geest van ons bedrijf. Want een belangrijk nieuw doel voor ons is: mensen betrekken in het debat over duurzaamheid.’

Al twintig jaar speelt Lavazza een zeer actieve rol in duurzaamheidsprogramma’s. En doet dat in nauwe samenwerking met koffietelers. Lavazza’s Mario Ceruti is ervan overtuigd dat verantwoord ondernemen in elke vezel van het bedrijf zit. Van de insteek voor het maken van de beroemde jaarlijkse Lavazza-kalender tot het optuigen van een nieuw duurzaam kantoorpand aan de rafelrand van het Turijnse stadscentrum, veel draait erom ‘de wereld vooruit te helpen’.

VIER PIJLERS

Lavazza werkt, net als diverse andere grote spelers in de koffiewereld tegenwoordig, volgens de internationaal erkende richtlijnen van de Verenigde Naties en de ambitieuze duurzaamheidsdoelstellingen die de VN voor 2030 heeft gesteld. Lavazza’s speciale aandacht richt zich daarbij op vier pijlers: duurzame consumptie en productie, duurzame economische groei, gendergelijkheid en klimaatverandering. Deze pijlers, maar voornamelijk de laatste twee, staan centraal in een recent, evenzeer creatief als opmerkelijk project: *Coffee Defenders*.

ECHT VERHAAL

Op zoek naar een nieuwe manier om een jongere generatie te raken met duurzaamheidsverhalen, besloot Lavazza zijn inspanningen in het gebied Meta, in het hart van Colombia, in een documentaire te gieten. Dat deed de koffieproducent samen met televisiejournaliste Alexandra Roca en regisseur Oscar Ruiz Navia. Het tweetal vertelt het echte verhaal van een jonge Colombiaanse, Johana, moeder van zes kinderen, die alles verloor in de tijd dat de gewelddadige guerillabeweging FARC het land teisterde.

VROUWEN

Berooid, gedesillusioneerd, maar met niets meer te verliezen keert Johana terug naar haar geboortegebied om er een nieuw leven te starten in de koffieteelt. De koffieplant, die Johana letterlijk en figuurlijk meeneemt naar Meta, is in deze documentaire het symbool voor hoop, voor kracht, voor ‘wedergeboorte’ en voor emancipatie. Want het zijn vooral vrouwen die hoofdrollen spelen in de Colombiaanse boerengemeenschappen die koffie telen. En juist daarom is het creëren van gelijke kansen voor vrouwen zo’n belangrijk doel voor Lavazza.

COMPLEET KLIMAATNEUTRAAL

Perla koffie wordt sinds 1895 gebrand in Zaandam. Tegenwoordig in de vernieuwde koffiebranderij van Ahold Delhaize Coffee Company (ADCC). Hierdoor voldoet het assortiment van Perla, dat ook in smaak en verpakking een update heeft gekregen, als eerste in Nederland aan de standaard Klimaatneutraal Gegarandeerd. Van oudsher is de visie van Perla's koffiebranderij gebaseerd op duurzaamheid. Voor ADCC omvat deze visie alle elementen van People, Planet en Profit in de hele keten. Duurzaamheidsdenken raakt het hele bedrijf: de koffie, verpakking, fabriek en de mensen.

WAT HOUDT DAT IN, KLIMAATNEUTRAAL GEGARANDEERD?

De afgelopen jaren is de klimaatimpact van alle Perla koffieproducten in kaart gebracht. De complete CO_2-voetafdruk is berekend, de volledige keten van koffieteelt tot het consumentenkopje koffie. Op basis van deze analyse wordt bekeken waar in de keten klimaatimpact kan worden teruggedrongen én hoe resterende klimaatimpact kan worden gecompenseerd.

WAT VALT ER ALLEMAAL ONDER 'KLIMAATIMPACT'?

Op koffieplantages worden koffiebessen geplukt en de groene bonen klaargemaakt voor transport naar Nederland. Hier in Nederland wordt de koffie gebrand, gemengd en verpakt. Bij het berekenen van de CO_2-voetafdruk van alle Perla producten worden de volgende aspecten meegenomen: de koffieproductie op de plantage, het plukken en verwerken van de groene koffiebonen, het transport naar de koffiebranderij, het branden, mengen en eventueel malen van de koffie, plus het verpakken van de koffieproducten en alle transport naar de winkels in Nederland.

HOE VERKLEIN JE DE CO_2-VOETAFDRUK?

Het verminderen van de CO_2-uitstoot in de koffieketen, vanaf de plantage tot in de winkel, kan op diverse vlakken: door de teelt te optimaliseren, door efficiënter transport, energiebesparing in de koffiebranderij en het verminderen en verduurzamen van de verpakkingsmaterialen. In de Perla branderij – lees ook pagina 32 t/m 34 – wordt al groener geproduceerd. Zo zijn de koffiebranders vervangen door efficiëntere machines, die ongeveer 25 procent minder gas verbruiken. De resten van de koffiebonen – de schillen en vliesjes – worden in de branders verbrand, waardoor het totale energieverbruik daalt. Gasloos branden? Da's een droom, dat bestaat nog niet.

Hoe wordt restimpact gecompenseerd?

Perla investeert in zogenaamde Gold Standard projecten, die zorgen ervoor dat de klimaatimpact van Perla koffie uiteindelijk tot nul gereduceerd wordt. Dat zijn onder meer een biogasproject in Vietnam en het REDD VCS project voor bosbescherming in de provincie Acre in Brazilië, in het zuidwesten van het Braziliaanse Amazonegebied.

Gold Standard

De meeste Perla koffiebonen zijn afkomstig uit Brazilië en Vietnam, respectievelijk 35 en 19 procent. Uit Peru, Honduras, Bolivia, Mexico en Guatemala gezamenlijk komt 16 procent. De rest uit Afrika (11 procent), Colombia (8 procent), Indonesië (7 procent), India (3 procent) en overige landen (1 procent). De meeste zijn arabicabonen (bijna 60 procent).

Wat is eigenlijk Farmers Origins?

Met NESCAFÉ® Farmers Origins by Nespresso capsules, geïnitieerd binnen het project *Grown Respectfully*, introduceert Nestlé vijf 100% duurzaam geteelde koffies uit verschillende windstreken, en dus met uiteenlopende smaken. Ieder kopje NESCAFÉ® Farmers Origins draagt bij aan een betere toekomst voor de koffieboeren, hun gemeenschappen en onze planeet.

MET RESPECT VOOR DE BRON

Nestlé, het bedrijf dat je kent van onder meer Nespresso® en Starbucks® capsules, van NESCAFÉ® Dolce Gusto® cups en van NESCAFÉ® oploskoffie (en nu deze Nespresso approved capsules) is 'on track' als het gaat om verduurzaming. Vooropgesteld: 100 procent duurzaam worden is voor een bedrijf van deze omvang niet in een jaartje gefixt. Nestlés doel voor 2020 was 70 procent duurzaam geteelde koffie in te kopen. Het doel voor 2025 is om dat 100 procent te laten zijn.

WAT IS HET GROOTSE OBSTAKEL OM VANAF MORGEN 100 PROCENT DUURZAAM GETEELDE KOFFIE IN TE KOPEN?

De kleinschaligheid van de wereldwijde koffiebedrijvigheid bemoeilijkt duurzame handel. Een aanzienlijk deel van de koffieteelt vindt plaats door zogenaamde *smallholders*, boeren die koffie op een klein stukje grond verbouwen, vaak niet groter dan een halve hectare. Zie de meer dan 25 miljoen mensen die van koffieteelt afhankelijk zijn maar eens allemaal in kaart te brengen. Traceerbaarheid is prima mogelijk als je een kleine koffie-inkoper bent, maar anno 2020 nog onmogelijk als je, zoals Nestlé, 10 procent van de totale koffie-inkoop voor je rekening neemt. Elk jaar met bijna 5 procent verduurzamen is dan wel degelijk meer dan een druppel op een gloeiende plaat.

HOE HELPT NESTLÉ KOFFIEBOEREN?

Sinds 2010 heeft Nestlé haar duurzaamheidsdoelen vastgelegd in het *Nescafé Plan*. Dat plan steunt lokale projecten in de koffieproducerende landen. Variërend van trainingen voor koffieboeren tot het aanbieden van ziekteresistente koffieplanten. Ambitie voor 2020 is om 220 miljoen planten te distribueren. Voetprintverkleining is daarnaast een groot doel: van vermindering van watergebruik bij de koffieteelt tot een zero-wastebeleid in de Nestlé-fabrieken. Nestlé is met het Nescafé Plan actief in zeventien landen. Met verschillende projecten. Allemaal onder de noemer *Grown Respectfully*.

VOORBEELDEN?

In Kenia initieerde Nestlé een Women's Empowerment Program om zo'n 6000 vrouwen op leidinggevende posities op de koffieplantages te krijgen. In India kregen 1300 boeren gratis medische zorg. In Vietnam konden koffieboeren hun inkomen met 30 procent vergroten door hulp bij betere landbouwtechnieken. In Colombia werden 2600 bedrijfjes getraind in beter watermanagement en 'reforestation'. In Brazilië kregen 200 waterbronnen bescherming en werden zo'n 70.000 inheemse boomsoorten aangeplant.

▸ **Deze NESCAFÉ® Farmers Origins capsules zijn nieuw en exclusief in het koffie-assortiment van Albert Heijn**

NESCAFÉ® Farmers Origins Brazil Lungo
Zacht en uitgebalanceerd karakter en warme toetsen van geroosterde granen.

NESCAFÉ® Farmers Origins 3 Americas Lungo
Midden-Amerikaanse lungo-melange met smaakintensiteit 8 en een nootachtige ondertoon en een vleugje rokerigheid.

NESCAFÉ® Farmers Origins Colombia Espresso Decaffeinato
Cafeïnevrije, mild en fruitig smakende Colombiaanse koffie met smaakintensiteit 6.

NESCAFÉ® Farmers Origins India Espresso
Deze espressomelange met smaakintensiteit 9 heeft verleidelijke cacao- en donker gebrande tonen en weerspiegelt de biodiversiteit van India.

NESCAFÉ® Farmers Origins Africas Ristretto
Handgeplukte bonen uit Ethiopië en Oeganda samen in een capsule met smaakintensiteit 10. Krachtige, geroosterde smaak en vol toetsen van wilde bessen.

EERLIJKE KETEN

Het branden en verpakken van Moyee koffie vindt plaats in Ethiopië, wij verkopen de koffie en de waarde wordt netjes gedeeld. Een eerlijke relatie tussen producenten en consumenten. Deze eenvoudige verschuiving in de koffieketen verbetert het leven van miljoenen mensen op een radicale en positieve manier.

‘We willen landen als Ethiopië de instrumenten geven zichzelf te helpen. Het is tenslotte hun koffie.’ Aldus Guido van Staveren van Dijk, oprichter van Moyee.

FAIRCHAIN, WAT IS DAT?

Moyee is – uiteraard – niet tegen fairtrade, of tegen certificeringen, of tegen projecten van grote koffieproducten die het welzijn vergroten van de vele miljoenen die werken binnen de koffiewereld. Maar Moyee wil een stap verder gaan. Doel is om een *fifty-fifty* balans tussen koffieproducenten en koffiedrinkers te creëren. En wel volgens het ‘FairChain principe’; een eerlijke, 100 procent inzichtelijke koffieketen. Naast een 20 procent FairChain premie voor de koffieboeren laat Moyee 300 procent meer geld achter in het koffieproducerende land. Terwijl de koffie niet drie keer zo duur is dan andere koffie.

HOE GAAT DAT IN Z’N WERK?

Dat Moyee 300 procent meer waarde kan achterlaten, komt doordat Moyee de koffie brandt en verpakt in het land van koffieherkomst, bijvoorbeeld in Ethiopië, Kenia, Rwanda en Oeganda. Dat noemt Moyee ‘de heilige graal’, dé oplossing. Vervolgens verkoopt Moyee de gebrande en verpakte koffie hier en verdeelt de inkomsten. Moyee onderhoudt bovendien alleen directe contacten met de koffieboeren – dat zijn er intussen meer dan 650. De keten tussen boer en koffiekoper wordt helemaal overzien en is volledig transparant.

Moyee Kenya Single bonen

Single origin koffie. Delicate, fruitige medium roast. Elke slok zijdezacht. Bestempeld als specialty coffee. Net als de dark roast hiernaast.

Moyee Kenya Triple bonen

Geniet van een super intense, volle, dark roast bonen-blend met aardse aroma’s en pure chocolade-smaken.

#ONEMAKESTHEDIFFERENCE

Als premium koffiemerk met een rijke historie, vinden we het belangrijk om vooral naar de toekomst te kijken. Een toekomst waarin kwaliteit en duurzaamheid hand in hand blijven gaan, zoals we dat al jaren terugzien in ons productieproces.

In de komende jaren vergroten we onze duurzame ambities en voegen we een nieuw hoofdstuk toe aan ons verhaal. Met #onemakesthedifference geven we extra aandacht aan duurzaamheid en stellen we onszelf het doel om in 2033 niet alleen ons 100-jarig bestaan te vieren, maar ook CO2-neutraal te zijn. Te beginnen met de besparing van zo'n 175 ton aan plastic per jaar. Bijvoorbeeld door het gebruik van vernieuwde verpakkingen, duurzamere machines en compostable pads. Zo maken we samen met jou het verschil. Wij zijn al begonnen ... Doe je mee?

Je vindt illy in het AH koffieschap.

#ONE MAKESTHE DIFFERENCE

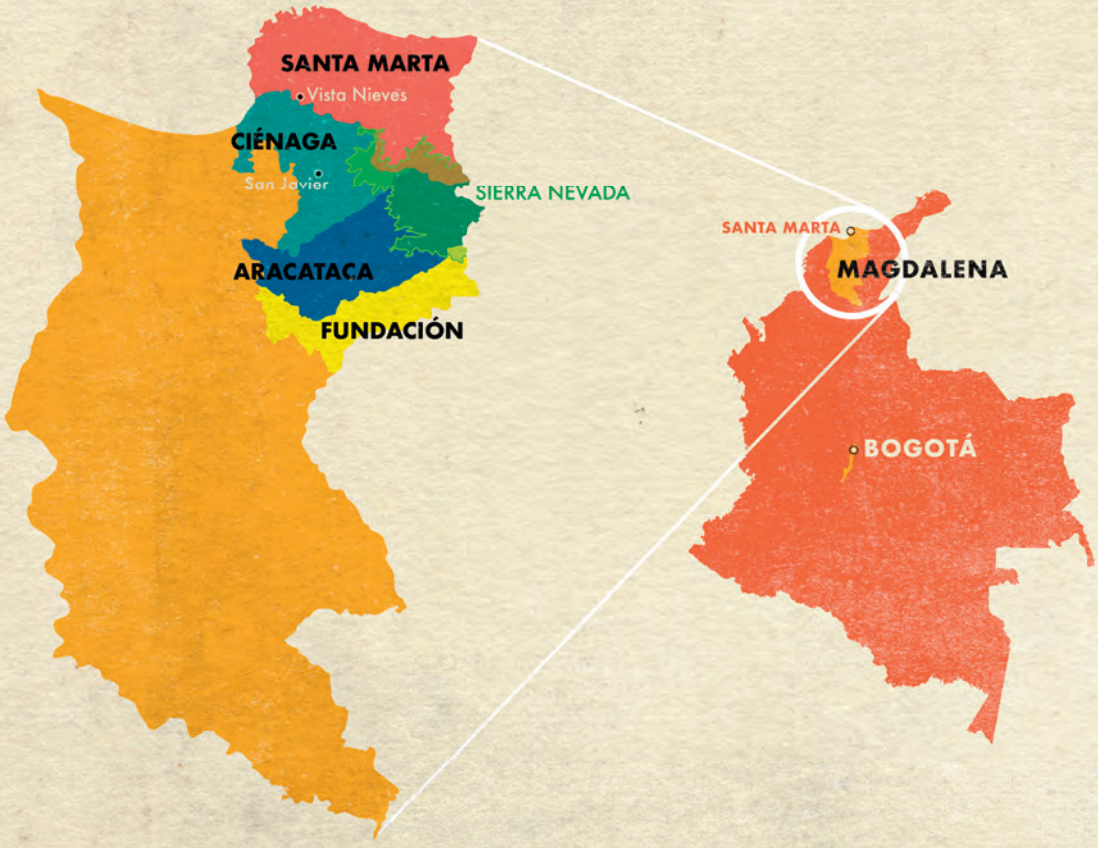
illy®

LIVE HAPPILLY

0000_Adv_2020_Boon-Illy_001 1

24-08-20 12:08

TERUG NAAR



Ons team reisde in 2019 naar Colombia, het derde koffieproducerende land ter wereld, om met eigen ogen de impact te ervaren, proeven, ruiken van de eerlijke koffiehandel tussen Fairtrade Original en coöperatie Red Ecolsierra. Met Community Coffee als resultaat. We doken in ons dagboek. En legden weer contact met onze vrienden in en om Santa Marta om te vragen naar de impact van de premies op hun dagelijkse leven.

COLOMBIA

TEKST **SOPHIE FLEUR JONGEBLOED** FOTOGRAFIE **PIETER BAS BOUWMAN** ILLUSTRATIE **ALVARO TAPIA HIDALGO**

Guardianes de Sierra Nevada

KOFFIEBOER VICTOR staat continu voor nieuwe 'uitdagingen'. Van kansen tot problemen, zeg maar. Maar hij geeft geen krimp. Koffie is zijn leven, en dat geeft hij niet op. Fairtrade Original en Red Ecolsierra, de koffiecoöperatie die op de koffiekwaliteit en -handel toeziet, bieden hem steun. Zo heeft Victor een automatische verpulveraar kunnen aanschaffen. 'We helpen de boeren het land te begrijpen, te "lezen", zodat ze in harmonie met de natuur kunnen werken. Die samenwerking is symbiotisch: de boeren zijn de *guardianes de sierra nevada*', zegt Carlos van Red Ecolsierra. 'Ze zorgen voor het gebied, beheren het. Deze coöperatie ziet erop toe dat 30 procent van de landbouwgrond wordt vrijgehouden voor het telen van andere gewassen, zoals bananen (koffie groeit vaak in de schaduw van bananenbomen) en bloemen voor honing. Die biodiversiteit komt de kwaliteit van de grond ten goede en helpt de boeren met het opbouwen van een neveninkomen in het geval de oogst mislukt. Koffieteler Victor boerde overigens niet altijd biologisch. Nadat hij de *finca* overnam van zijn ouders stapte hij naar Red Ecolsierra om meer te leren over natuurlijke landbouw. Fotograaf Pieter Bas is geraakt door de verbinding die Victor met de natuur is aangegaan. 'Dat vind ik mooi, romantisch zelfs. Hoe de hele familie is versmolten met het gebied. Je voelt dat dat hun levensfilosofie is en geen mooidoenerij omwille van geld. Met mijn foto's heb ik die aspecten van het koffieproces willen belichten, waar je normaal misschien minder gauw aandacht aan geeft.'

Kijk voor video-reportages ook op **boonmagazine.nl**

De hoogste kwaliteit koffie

WAT BETEKENT directe(re) handel nu echt voor de boer? Het antwoord is simpel, maar ik had het niet eerder kunnen bedenken: de boer heeft behoefte aan waardering, aan verbinding, aan echt contact. Niet alles kan worden uitgedrukt in premies en geld. De boeren willen trots kunnen zijn. Zo trots als Victor, die ons op de rug van ezels 'zijn' jungle laat zien, het land waar hij zorg voor draagt en in ruil daarvoor kan leven van de koffie die dat land produceert. Zo trots als Ana Delia, die ons ontvangt in haar nieuwe hostel – dankzij (koffie)toerisme heeft haar familie een extra inkomen om schommelingen in de koffieoogst en prijs op te vangen. Daarnaast is een hostel een geweldig portaal om koffiekennis uit te wisselen. En zo trots als Edwin. Wij waren de allereerste consumenten op zijn land! Het land waar zijn familie dus al generaties lang koffie verbouwt. Bevoorrecht voelt Edwin zich, want niet iedereen die in de Sierra Nevada wordt geboren heeft de kans om door de plantages te rennen en via zijn vader '*the roots of coffee culture* te ontdekken'. 'Dankzij mijn familie, de boerderij, en coöperatie Red Ecolsierra kan ik de wonderen van deze finca delen. Ons doel is om de hoogste kwaliteit koffie te produceren, dat is veel belangrijker dan de hoeveelheid.' Directe handel komt overigens ook de smaak ten goede. Hoe? Alberto van Red Ecolsierra legt uit: 'Sluit het kwalitatieve koffieprofiel niet aan bij de smaak van de Community Coffee-drinkers in Nederland, dan kunnen we bijvoorbeeld een blend maken met meer bonen uit de hogere gebieden, waar de koffie een vollere body heeft, zoeter is, ook iets van gezouten karamelnoten heeft, dankzij de zilte zeewind.'

Community Coffee bij Albert Heijn

Alle varianten Fairtrade Original Community Coffee zijn biologisch en exclusief verkrijgbaar bij Albert Heijn. Van elke kilo koffie gaat er bovenop de fairtrade en biologische premie ook een zogenaamde extra impactpremie van 44 eurocent direct naar de koffieproducerende boeren.

Fairtrade Original Aroma snelfiltermaling

Blend met een karakteristieke volle smaak, krachtig aroma met zoete lange afdronk.

Fairtrade Original Dark Roast snelfiltermaling

Klimaatneutrale koffie, net als de andere Community Coffee-varianten. Pittige smaak, levendig aroma.

Een proces van vakmanschap en schoonheid

OF DE BOEREN ook koffie van hun eigen bonen drinken? Ja, maar ze gebruiken de buitenbeentjes, de onregelmatige, kleine bonen die overblijven. Daar brouwen ze *tinto* (Spaans voor inkt) van. Zeer zoete koffie, vaak slap, opgelapt met een kneepje limoen. Het tegenovergestelde van hoe ik mijn koffie thuis zet. En ook een groot verschil met de blend die door Red Ecolsierra voor Fairtrade Originals Community Coffee wordt samengesteld. Dankzij een cuppingscore van 80 (zie ook pagina 32 en 33) kwalificeren de bonen zich als 'specialty coffee'. Voor koffie in het supermarktsegment is dat dus het neusje van de zalm. Het is indrukwekkend om met eigen ogen te zien aan hoeveel knoppen de boeren draaien om de kwaliteit van de koffie te beïnvloeden: de samenstelling van de bodem, de plukmethode, hoe je het vruchtvlees van de koffiebes verwijdert en volgens welke methode, de 'natte' of 'droge', je de groene bonen verwerkt. De eerste methode levert een hogere kwaliteit op, maar is moeilijker, en veel boeren hebben er de machines niet voor. En tot slot het drogen; dat is een van de grootste uitdagingen. Want de oogst valt gelijk met het regenseizoen. Dweilen met de kraan open. Uiteindelijk komen de groene bonen bij Esteban terecht – nog maar 25 jaar oud en inkoper van de plaatselijke *bodega*. Hij controleert ieder boontje met het blote oog. Op basis van geur, kleur en gewicht van de bonen spoort hij eventuele 'defecten' op, zoals rotte exemplaren, of steentjes en insecten. Zo'n defect is bepalend voor de score van de koffiekwaliteit – en die bepaalt weer de prijs die de boer krijgt. Esteban, Cruyffiaans over het belang van zijn handel: 'Er is niks aan om koffie van goede kwaliteit te produceren als we geen klanten hebben om de koffie te kopen.' En zo is het.

Generaties met toekomst in koffie

'**MIJN WENS IS** dat de kinderen in de voetsporen van hun ouders treden. Dat is namelijk niet zo voor de hand liggend. Vergrijzing is een serieus probleem. Als je geboren wordt in een zak koffie, kun je er bijna vanuit gaan dat je een onzeker bestaan tegemoet gaat. Het werk van een koffieboer is nobel, maar niet erg sexy. Zwaar bovendien.' Ana Delia vertelde ons dat veel kinderen daarom naar de stad vertrekken, op zoek naar betere kansen. 'Niet die van mij. Ik zorg ervoor dat mijn kleinkinderen onthouden waar ze vandaan komen, zodat ze terugkomen.' Voor de continuïteit van het familiebedrijf moet een leven in koffie naast een baan in de stad kunnen bestaan. Dankzij werk in een andere tak van het koffieproces zoals (koffie) toerisme, koffiecuppen en het houden van bijen, is de volgende generatie minder afhankelijk van het slagen van de oogsten en dus beter bestand tegen onverwachte tegenslagen. Wie Community Coffee koopt, investeert mee in de volgende generatie koffieboeren en -boerinnen.

Betekenis van impactpremies

KOFFIELEUTEN EN DROMEN DELEN, dat deden we in de bodega van San Javier. We voerden er een openhartig gesprek met de boeren. Spraken over de toekomst – toen corona nog niet in de sterren stond. Over noodzaken en verlangens. En het belang van praktische gereedschappen; van wasmachines – die vrouwen ontzien in het tijdrovende huishouden zodat er meer tijd is voor de koffieteelt – tot koffiedroogmachines. Inmiddels is de eerste premie ter waarde van 39.598 euro uitbetaald over de eerste vijf containers groene koffiebonen. Afhankelijk van de hoeveelheid koffie hebben de families een wet-mill-kit gekregen, daar zit een zogenaamde *gravimet* in – meetapparatuur – voor vochtregeling, gebruiksvoorwerpen voor het wassen en drogen van koffie en een *fermaestro* voor het controleren van de koffiebessen tijdens het fermentatieproces. Koffieboer Reinaldo schrijft ons dat hij dit jaar een droogmachine heeft gekocht. Hij wil ons laten weten dat 'hij dankbaar is dat wij [de consument] in hem geloven, omdat hij zijn best doet om een koffie te leveren die geladen is met positieve emotie, zilte zeewind, bloemen en het typische karakter van de Sierra Nevada.' En dat we moeten weten dat hij dit met veel passie zal blijven doen, zodat de liefde waarmee Colombiaanse koffie wordt geproduceerd, Nederland ook in deze tijd bereikt.

Fairtrade Original Medium Roast bonen

Espresso van handgeplukte bonen. Handgemalen en 'slow gezet' komen de smaaknuances optimaal naar voren.

Fairtrade Original Single Origin bonen

Karaktervolle espresso met fruitig aroma van citrus, zoet fruit en romige chocolade. Bekroond met het predikaat *specialty coffee*.

Fairtrade Original Intense Roast bonen

Intense espresso met een lichtzoete smaak en een hint van zoethout.

De winkel van koffieliefhebbers

De winkel voor jouw perfecte kop koffie. Van koffiecup tot koffiemachine, morgen gratis bij jou thuisbezorgd!

Ga naar **bol.com/maandvandekoffie** voor scherpe deals en inspiratie.

Solis

Krups Dolce Gusto

De'Longhi

bol.com
de winkel van ons allemaal

125 JAAR PERLA

De geschiedenis van Perla begint in 1895. Als Albert Heijn een kruidenierswinkel in Oostzaan overneemt van zijn vader Jan Heijn en start met het branden van koffie, in het washok van de 12 m² metende winkel. We hink-stap-springen op de volgende pagina's door Albert Heijns – en dus ook de Nederlandse – koffiegeschiedenis.

KOFFIE NEERLANDICA

ILLUSTRATIE **ALVARO TAPIA HIDALGO** FOTOGRAFIE **JELLE RIETVELD**

1895

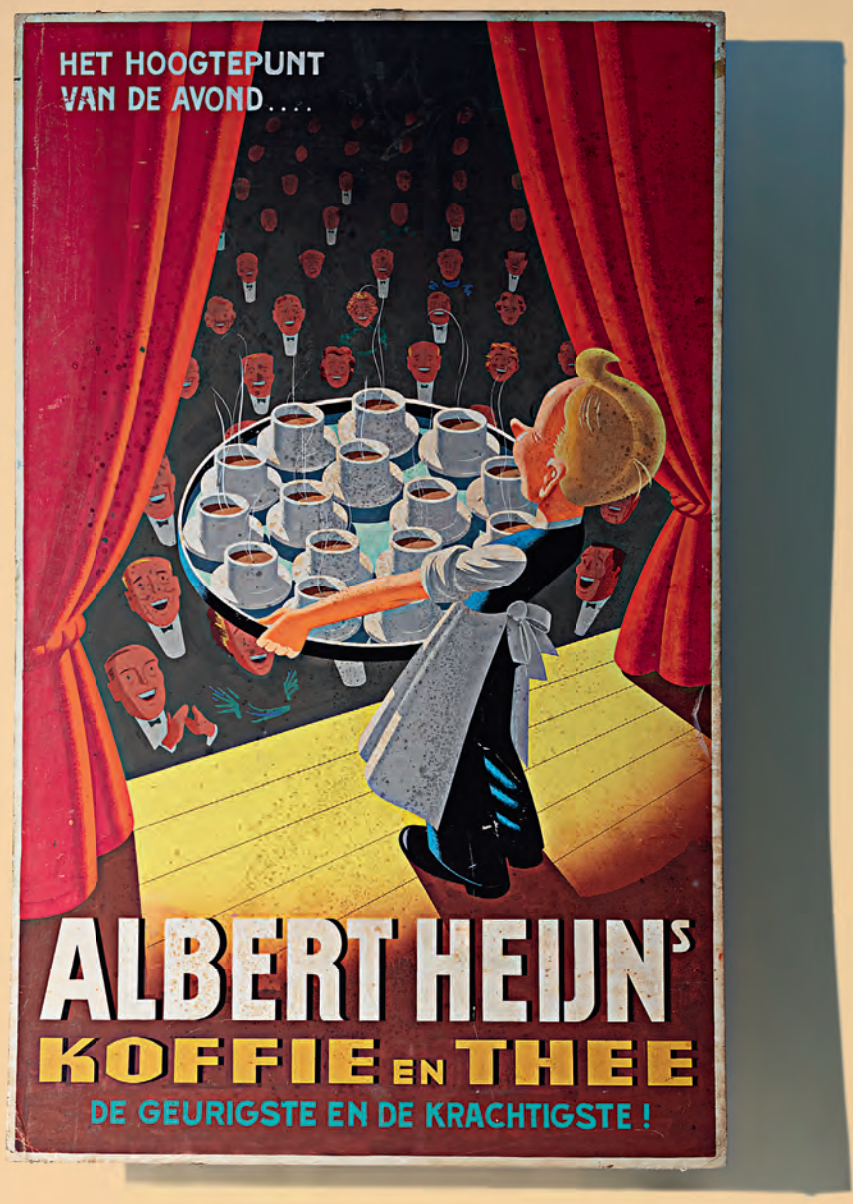
Koffiebranden in het washok met een handgedraaide trommelbrander

Voor de eeuwwisseling was Nederland nog een van de belangrijkste koffie-landen ter wereld. Op dat moment verplaatste de koffieaanvoer zich deels van Amsterdam naar Rotterdam. En nam Brazilië als koffieproducerend land de eerste plaats in de wereld-koffiehandel in. De Nederlandse koffiemarkt kampte al jaren met tegenvallende opbrengsten van de populaire Javakoffie. Dat was het tijdsbeeld. Tegelijkertijd beleefde de Zaanstreek een forse opbloei van de economie. Vervoersmogelijkheden groeiden, productiemogelijkheden idem dito en de vraag naar luxegoederen, waartoe koffie nog behoorde, ging extreem crescendo. Import, bevoorrading en productie haalde Albert Heijn daarom algauw (vrij letterlijk) in huis. Koffieproductie betekende ambachtelijk branden, met aanvankelijk zeer simpele gereedschappen, die ook in Italië hun intrede hadden gedaan. Lees: groene bonen, op een open vuurtje, met de handgedraaide trommelbrander aan de slag.

1940-1945

Smaakt als koffie: gedwongen innovatie in zware tijden

Tijdens de Duitse bezetting moest Albert Heijn zijn assortiment sterk inkrimpen. Grondstoffen en producten werden door de Duitsers gevorderd. Zoveel mogelijk voorraden werden naar de winkels gestuurd om de kans op inbeslagname zo klein mogelijk te maken. Vooral in het geval van koffie ging de inbeslagname velen aan het hart, omdat Albert Heijn koffie een flinke opmars had gemaakt dankzij de Boffie-reclames. Het was een tijd van improviseren op vele vlakken. Op koffiegebied slaagde Albert Heijn erin met surrogaten de opgebouwde koffiefaam te behouden. Uit magere melkpoeder en menging met geroosterde chicorei, rogge of gerst werden koffievervangingsmiddelen gemaakt waar Boffie zich niet voor hoefde te schamen. De koffie werd ook wel Smalsko genoemd. 'Smaakt als koffie'.



1930-1953

De Kuifje van de koffie verovert de harten van het Nederlandse publiek

'Stop, hier is Boffie met Albert Heijn's koffie' was een van de slogans waarmee de Kuifje van de koffie Nederland veroverde. Ober Boffie, een olijke stripfiguur, beleefde allerlei avonturen die de koffiedrinker enthousiasmeerde tot aankoop van de koffies die hij serveerde. Hij was de kleine held in een kwartetspel, op koffieaffiches en in kinderboeken, waaronder *De Koddige Avonturen van Boffie*, en muze in een liedje van Louis Davids. Boffie werd later ook voor andere Albert Heijn marketing-campagnes ingezet. En heeft zo zijn erevermelding in de geschiedenis van de Nederlandse reclame verdiend.

1956

Voor iedere smaak een andere melange en een andere kleur

In 1956 begon Albert Heijn met een smaakpanel van huisvrouwen om te horen welke koffiemelanges zij het liefst dronken. In plaats van op prijs, die intussen danig fluctueerde door de grillige wereldkoffiehandel, werd de koffie neergezet op smaaktype. Dat ging zo: consulentes reisden door het land en verkochten koffie tegen gereduceerd tarief, zodat gezinnen thuis smaaktestjes konden verrichten. De reacties kwamen terug via bijgesloten antwoordkaarten. Klanten bleken ervan gecharmeerd dat zij zelf konden uitzoeken tot welke smaakgroep ze behoorden. En dat mondde uit in de introductie van vier koffiemelanges met uiteenlopende smaken. Elke smaak was voorzien van een standaardkleur om de herkenbaarheid in de winkel te vergroten. Wat velen niet weten: vanaf 1960 – en nog steeds – vormen smaakpanels een vast onderdeel in het keuzeproces van het assortiment van Albert Heijn.

Met dank aan Martin Gerssen, beheerder van Stichting Albert Heijn Cultureel Erfgoed.
Bezoek ook: **albertheijnerfgoed.nl**

1963

Pffft-blikken houden gemalen koffie langer vers; zelf thuis malen hoeft niet meer

Perla was niet altijd al Perla. Perla was eerder Albert Heijn's koffie, Delicata en zelfs Boffie koffie. De naam Perla duikt voor het eerst op als koffie-inkoper Gerard Hermanides een nieuwe koffiesoort 'Perla de Columbia' gaat noemen; Spaans voor parel van Columbia, het land waar de bonen voor deze melange vandaan kwamen. De koffie werd innovatief in vacuüm-blikken verpakt – vacuümpakken bestonden tot dan toe nog niet. De blikken werden ook wel 'Allerhande pffft'-blikken genoemd. Het blik dat met een zucht, als het ware, zijn inhoud prijsgaf als het werd geopend. Sinds 1989 prijkt op alle koffie van Albert Heijn de naam Perla. Het jaar waarin de koffiebranderij naar het Zaandamse Westerspoor verhuist.

SUPERIORE
ALUMINIUM CAPSULES

DE NAAM ZEGT HET EIGENLIJK AL; PERLA'S MEEST SMAAKVOLLE KOFFIE VAN SUPERIEURE KWALITEIT. EEN FRAAIE LIJN GEBRAND VANUIT PURE LIEFDE VOOR KOFFIE. MET SUPERIORE HEB JE DE ZEKERHEID VAN EEN VOLLE, ALTIJD PERFECTE SMAAK. VOOR ELKE STEMMING EN ELK KOFFIEMOMENT.

PERLA SUPERIORE
ITALIAN ROAST

Koffie gebrand zoals de Italianen dat al eeuwen doen. De koffiebranders van Perla hebben zich ondergedompeld in de Italiaanse tradities en branden met passie deze overheerlijke espresso-bonen. In iedere koffie proef je de karakteristieke kenmerken van de verschillende Italiaanse regio's.

PERLA SUPERIORE
FINEST

Een melange van alleen de allerbeste 100% Arabica koffiebonen, zorgvuldig geselecteerd door de koffie-experts van Perla. Superieure kwaliteit koffiebonen, met veel liefde perfect gebrand voor een volle en uitgesproken smaak.

PERLA SUPERIORE
ORIGINS

Proef de rijke en exotische smaken uit verschillende koffiegebieden van over de hele wereld. De koffie-experts van Perla zoeken rond de evenaar naar de 'pareltjes' aan smaak. Ieder gebied heeft koffiebonen met een eigen bijzonder karakter en smaakprofiel.

** Merk van derde partij die niet verbonden is met Albert Heijn.*

Alleen verkrijgbaar bij Albert Heijn

KLIMAATNEUTRAAL PRODUCT

UTZ Certified

All day koffie

Elk moment z'n koffietrend. Van kickstart cappu tot koninklijke cocktail. Wij vinden: wees royaal met koffie. Probeer deze kekke creaties – dat hoeft niet op één dag, hè!

FOTOGRAFIE **RENÉ MESMAN** STYLING **LAURA VIJSELAAR** FOODSTYLING **CLAARTJE LINDHOUT**

Behang en stof Designers Guild via wva.nl
Cappuccino
06:55
KICKSTART KOFFIE
Starbucks®
Nespresso House
Blend capsules
Aroma's van noten
en cacao in deze
medium roast.
STARBUCKS

07:30

KICKSTART KOFFIE

Koffiekwark met granola en bramen

Meng de inhoud van **1 zakje NESCAFÉ® Gold** oploskoffie met **2 el biologische volle kwark** of **AH biologische Griekse stijl yoghurt** en serveer met je favoriete **granola** en **bramen** (of blauwe bessen).

Ga voor het recept van koffiegranola naar **boonmagazine.nl**

PRO TIP

Oploskoffie, die anno 2020 in foodie- en koffiekringen terechte waardering lijkt te krijgen, is een ideaal ingrediënt in de keuken. Niet alleen als smaakmaker in yoghurt of kwark, zoals hiernaast, maar ook in koekjes en ander gebak. Altijd op voorraad houden dus; ook voor als je een keer zonder bonen of capsules zit.

Kickstart Koffie-smoothie

Pureer **1 banaan, 2 espresso (60 ml, Café Royal Doppio Espresso), 20 g havervlokken, 4 ijsblokjes, 1 el honing, 1 el amandelpasta (BioToday)** en **180 ml AH Amandeldrink ongezoet** en optioneel **1 el proteïnepoeder** en **enkele diepgevroren frambozen** in een blender of met een staafmixer in een hoge beker en schenk de smoothie in een groot glas.

Proteïnepoeder bestel je via **bol.com**

Espresso choco latte

Verwarm voor 2 espresso choco lattes **400 ml volle melk** met **1 tl kaneelpoeder** in een steelpan, hak **100 g chocolade (Lindt Excellence 70% Cacao)** fijn en voeg **2 el fijne kristalsuiker** en eventueel een snufje zout toe aan de warme melk. Roer er als de chocolade helemaal gesmolten is **50 ml espresso (Café Royal Espresso Forte)** door en garneer met **slagroom** en eventueel geraspte chocolade.

Dalgona koffie

Klop de inhoud van **1 zakje Douwe Egberts Iced Latte Salted Caramel** en **20 ml koud water** luchtig. Doe **5 ijsblokjes** in een glas en schenk er **200 ml melk** over. Schep de koffiecrème erop.

Hazelnoot macchiato

Voeg **30 ml espresso hazelnoot (Café Royal Hazelnut capsules)** toe aan **250 ml melkschuim.**

11:05
VERWENKOFFIE

Lindt Excellence 70% Cacao

Zachte donkere chocolade, tonen van vanille en citrus.

Café Royal Espresso Forte capsules

Volle smaak, fruitige aroma's, chocoladeachtig.

Café Royal Hazelnut capsules

Romige textuur, aroma's van vers geroosterde hazelnoten.

Dalgona koffie

Hazelnoot macchiato

Koffiekardemomtaart met pistache

recept op **boonmagazine.nl**

Espresso choco latte

12:37
LUNCHKOFFIE

Bietensalade met koffiedressing

Espresso

Lungo

Cold brew koffie

Bietensalade met koffiedressing

Voor 2 personen

❶ Boen **500 g gele en rode bietjes** schoon en halveer ze. Bestrooi met peper en zout en schep met **2 el gesmolten boter** om in een kom. Leg ze in een ovenschaal. Dek af met aluminiumfolie en plaats 30 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. ❷ Kook ondertussen in een steelpan **40 ml koffie (Perla Lungo Classico capsules), 40 ml balsamicoazijn, 2 tl honing** en **3 cm sinaasappelschil** in ongeveer 5 minuten in tot een stroperige dressing en laat afkoelen. Overgiet er de geroosterde bieten mee en garneer met **60 gram geitenkaas** en **25 gram gehakte walnoten.**

Nescafé® Dolce Gusto® Cold Brew IJskoffie cups

Premium roast, zacht en verfrissend.

Café Royal Lungo Decaffeinato

Mild met een fris zuurtje.

Spaghetti nero met kreeft, kruim en koffie
recept op **boonmagazine.nl**

Koffiekoekje erbij?
Ga naar **boonmagazine.nl** voor recepten

21:15
AFTER DINNER KOFFIE

Espresso

Starbucks® by Nespresso Espresso capsules

Donkere branding. Intens en karamelachtig zoet. Volgens Starbucks zo goed dat ie nooit veranderd is.

IMPACT-KOFFIE

Met de aankoop van **Café Royal Honduras Espresso capsules** doneer je 0,40 euro aan de kleine boeren van het project La Laguna in Honduras. Daarmee maak je een duurzame koffieteelt en hogere opbrengsten voor de koffieboeren mede mogelijk.

Tafelkleed Nobilis via wva.nl

Voor deze **espressobonen-brownies** meng je twee soorten chocolade, namelijk **Lindt Excellence 70% Cacao** met **Lindt Excellence Dark Supreme Noir 90% (maar 85% mag ook).** Benieuwd naar het recept? Het is verbazingwekkend eenvoudig. De koffie geeft de brownies nog wat extra kick en crunch.

Lindt Excellence Dark Supreme Noir 90%

Intense, donkere chocaldereep, krachtig aroma.

Lindt Excellence 85% Cacao

Reep gemaakt van zachte donkere chocolade.

Red espresso tonic

Espressobonenbrownies
recept op **boonmagazine.nl**

Zin in een coole video? **Bekijk *Be Royal* van Café Royal op YouTube** - en ja, daarom hebben we dit artikel 'royal' gestyled.

22:30

KOFFIE MET BRUIS

Red espresso tonic

Giet **50 ml granaatappel-framboossap (Healty People)** in een longdrinkglas met ijs. Schenk er **100 ml tonic** op en vervolgens heel voorzichtig **30 ml espresso (Café Royal Espresso Macchiato).** Garneer met **granaatappelpitjes** of partjes granaatappel en eventueel ander roodfruit.

Ga voor de receptvideo's van pink espresso tonic, green espresso tonic en purple espresso tonic naar **boonmagazine.nl**

Café Royal Espresso Macchiato capsules

Koffie met een volle body en aangenaam zuurtje.

00:20
NIGHTLIFE KOFFIE

Pineapple downer koffiecocktail

Along the limmat koffiecocktail

Pineapple downer

Maak eerst de ananassiroop: bak **250 g verse stukjes ananas** lichtbruin, voeg **125 g suiker** en **125 ml water** toe en laat op laag vuur 10 minuten koken. Haal de pan van het vuur, pureer het mengsel met een staafmixer en wrijf het door een zeef, waardoor je alleen siroop overhoudt. Laat afkoelen. Vul een longdrinkglas met ijsblokjes. Doe er **40 ml bruine rum, 20 ml ananassiroop** en **40 ml melk** bij en schenk er een mooi laagje van **25 ml caffè lungo (Café Royal Dolce Gusto capsules)** op. Garneer met ananaspartjes.

Along the limmat

Maak eerst perensiroop: doe **100 g stukjes geschilde peer** met **100 g suiker** en **100 ml water** in een pan en breng aan de kook. Haal het mengsel van het vuur als de vloeibare massa dikker wordt en zeef het, zodat je alleen siroop overhoudt. Laat afkoelen. Doe **15 ml perensiroop** met **10 ml amandellikeur, 40 ml vodka, 25 ml ristretto (Café Royal Ristretto capsules)** met ijs in een cocktailshaker en shake 15 seconden krachtig. Schenk de inhoud door een zeef in een gekoeld cocktailglas en voeg een scheut mineraalwater toe.

Café Royal Caffé Lungo Dolce Gusto capsules

Vol en krachtig van smaak.

Café Royal Ristretto capsules

Krachtige koffie met intense aroma's.

LET YOUR TASTE RULE.

BE ROYAL.

Aluminium capsules. Geschikt voor Nespresso®*machines.

*Dit merk is eigendom van derden, die geen enkele relatie met Delica AG hebben.

CAFÉ ROYAL
SWITZERLAND

Koffie sámen

Drink je Douwe Egberts, dan maakt het niet uit waar je bent. Je bent immers thuis waar je Douwe Egberts drinkt, weten we. D.E, dat is verbinding en nog eens verbinding.

TEKST **SOPHIE FLEUR JONGEBLOED** ILLUSTRATIES **ROMUALDO FAURA**

I

Verbinding en kwaliteit

De Friezin van het bekende Douwe Egberts-logo schenkt (sinds 1983) niet één maar twee kopjes koffie. Je zou kunnen zeggen dat het ene kopje staat voor verbinding en het andere voor kwaliteit. Waarden die D.E vanaf het begin al uitstraalt.

Voor dat begin gaan we terug naar 1753. Egbert Douwes en zijn vrouw Akke Thijsses openen aan de Midstraat te Joure De Witte Os, een winkeltje in koloniale waren, waaronder koffie, thee en tabak. Als de koffietak in 1919 net na de Eerste Wereldoorlog uitbreidt naar de Catherijnekade in Utrecht, komt de groei in een versnelling terecht. Van Fries familiebedrijf ontwikkelt Douwe Egberts zich tot een Nederlands familiemerk. Tot een merk van ons allen. Een merk ook dat in de traditie van Douwes goed luistert naar de wensen van de klanten. Daar passen de mélangeurs de koffieblends op aan. Zo goed, dat D.E als het ware lid wordt van de huishoudens, van de gezinnen van zijn klanten. Een bedrijf dat meebeweegt met de samenleving en op exact de juiste momenten vernieuwt.

GEZELLIG GEPRUTTEL

Dat innoveren doet D.E al zo lang als het bestaat. Eén zo'n innovatie, in 1974, is de vacuümverpakking, die het mogelijk maakt om versgemalen koffie in de supermarkten te verkopen.

Of, nog wat verder terug, naar 1963: de Wigomat, het eerste automatische snelfilter-koffiezetapparaat. Tien jaar later bezit één op de vijf huishoudens zo'n Wigomat, met het D.E-merk erop. Het gezellige gepruttel wordt een onderdeel van onze koffiebeleving. 'Tijd' is het cadeau van D.E aan de consument. Die heeft minder tijd nodig om koffie te maken en houdt dus meer tijd over voor gezelligheid, voor koffie sámen.
De Moccamaster, anno 2020 onveranderd hip en in vele varianten verkrijgbaar (zie artikel 'Koffiefestival' vanaf pagina 42), volgt de Wigomat op. De populariteit van dit apparaat is te danken aan de stabiele watertemperatuur, die binnen de marge van 92-96 °C blijft. Dat zorgt voor de juiste balans tussen zoet en bitter. Zoals de Moccamaster in zijn tijd de ideale machine was voor de geëmancipeerde vrouw, zo blijken later de systemen voor zogenaamde 'single serves', zoals pads voor SENSEO® en capsules voor Nespresso®*, antwoorden op de toenemende behoefte aan het individuele koffiemoment.

AROMA ROOD: HET HART VAN DE KOFFIECULTUUR

Kwalitatieve koffiesmaak voor iedereen, daar stond en staat Douwe Egberts Aroma Rood voor. Een koffie van 'van alles een beetje'. Rond en evenwichtig. Iedere seconde schenkt Nederland honderd kopjes Douwe Egberts koffie. De helft van de kopjes koffie die gedronken wordt is filterkoffie. Dat is het hart van de Nederlandse koffiecultuur geworden. De smaak is herkenbaar, gebalanceerd en aromatisch. De smaak van de melange van arabica- en robustabonen altijd constant. Zo'n evenwichtige smaak creëren, doe je niet zomaar; dat is een ambacht.

De Moccamaster bestel je via **bol.com**

* Merk van een derde partij niet verbonden met Jacobs Douwe Egberts.

2

Oer-Hollands ritueel: sparen

Het verzamelen van waardepunten raakt bij Nederlanders een gevoelige snaar en wordt onderdeel van het dagelijks leven van veel mensen. Het geschenkensysteem is anno 2020 het oudste nog bestaande en succesvolste loyaliteitsprogramma van ons land.

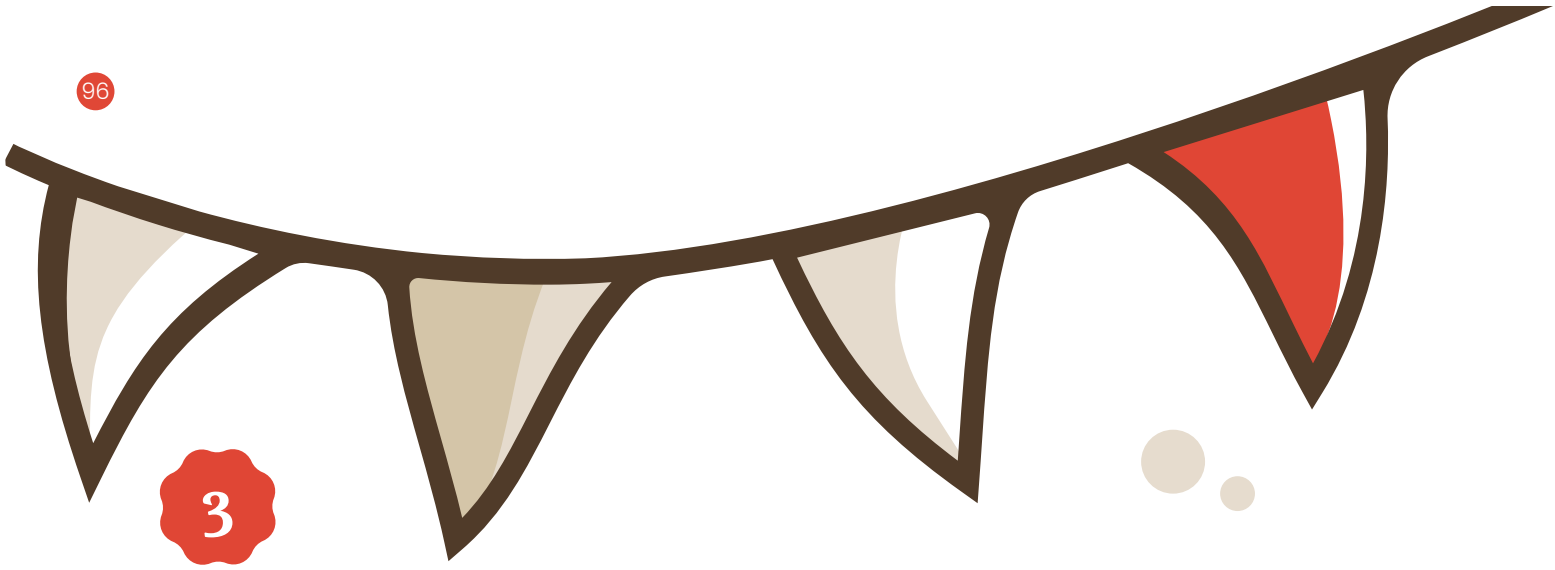
‘Zestig procent van koffiedrinkend Nederland, dat zijn ongeveer 4.5 miljoen huishoudens, zegt nog steeds actief D.E-waardepunten te sparen’, weet marketingmanager Ellen van der Linde. ‘Want punten zijn geld waard, die gooi je natuurlijk niet weg. Die wissel je in voor mooie cadeaus. Zo heb je twee keer plezier: nu lekkere koffie en straks een leuk cadeau.’

ZELFS HET KONINGSHUIS DOET MEE

Johan de Jong is in zijn tijd de bedenker van het geschenkensysteem. Bijna een eeuw geleden werden al de eerste waardepunten verpakt en binnen een paar maanden was het al een vast onderdeel van iedere D.E-verpakking. Kleurboeken en plaatjesalbums, zoals Flip en Flap en De Wereld van Boven, zijn de eerste geschenken die de trouwe koffiedrinker in 1924 krijgt in ruil voor 100 punten. Tekenaar Karel Berghegge tekent het ene na het andere album, maar de échte doorbraak komt met de toevoeging van het D.E- servies, koffiezetapparaten, Fries koper en Makkumer-koper en -aardewerk, zilveren theelepels die zelfs door het koningshuis gespaard worden, het bonte servies van Oilily, zeldzame bewaarblikken en de iconische witte koffiekop met het rode D.E-zegel.
Het zijn gewilde items die het sparen aanwakkeren, en daarmee het koffiedrinken. Wie heeft er niet een moeder, tante of oma die spaart voor de uitzet van een familielid? ‘Sparen gaat echt van de ene naar de andere generatie over’, zegt Roy Nanhekhan, manager van het D.E Heritage Center. ‘Bij sommige mensen is zelfs in het testament opgenomen dat de items naar één kind gaan, zodat de collectie niet verdeeld wordt.’

DIGITAAL SPAREN

Punten inruilen groeit ook uit tot een gezellig uitstapje voor jaarlijks een miljoen mensen. In Utrecht is de uitdrukking ‘de gang naar de Keulsekade’ synoniem voor het inruilen van punten. Dat levert nog wel eens verwarring op bij spaarders – die in de koffiebranderij dwalen, op zoek naar de geschenkenwinkel die aan de Vleutensevaart ligt.
Sinds 2003 is het ook mogelijk om digitaal punten te sparen. Op Facebook worden waardepunten geruild tegen vriendendiensten en ook op Marktplaats ontstaat een levendige handel. Het jaar 2014 markeert het einde van de geschenkwinkels. D.E gaat een samenwerking aan met Blokker, dat vanaf dat moment het aldoor vernieuwende assortiment en omruilen van waardepunten beheert.



3

Sociale impact

Thuisgevoel, persoonlijk contact en gezelligheid, dát is Douwe Egberts. Vanaf 2006 wordt actief gezocht naar manieren om die waarden te verbinden aan maatschappelijke doelen.

In dat jaar wordt in september de eerste Burendag georganiseerd. Tachtig procent van de Nederlanders geeft aan dat ze het lastig vinden om gezamenlijke activiteiten te organiseren. Het verlangen naar verbinding leeft onder de Nederlanders en dat is precies wat koffie doet: verbinden. D.E is daarmee een natuurlijke initiatiefnemer van Burendag.

In 2006 deden tweeduizend buurten mee, in 2019 waren dat er al zesduizend. Iedereen kan zich opgeven voor Burendag. Per post ontvang je een Burendag Pakket. Daar zitten stickers in ('de koffie staat klaar op Burendag'), vlaggen, spandoeken, bekertjes en natuurlijk een pak Douwe Egberts Aroma Rood.
Vanaf 2008 steunt ook Het Oranje Fonds dit initiatief van D.E. De samenwerking tussen deze twee Utrechtse buren zorgt voor een verdere verdieping van de maatschappelijke betekenis van Burendag. Onze koning verraste vorig jaar de Utrechtse buurt Zuilen door samen met de bewoners een bakkie te komen doen.

GOEDE DOELEN

De koffie van D.E blijft lekker lang vers dankzij de vacuümverpakking. Het nadeel van die lange houdbaarheid is wel dat koffie maar weinig gedoneerd wordt aan de voedselbanken. Terwijl juist koffie toch wat extra vreugde kan geven in het leven. Daarom organiseert D.E, op initiatief van Lions, jaarlijks inzamelingsacties van waardepunten. De punten verzilvert D.E voor pakken koffie en doneert deze aan de voedselbanken. Aan de enorme hoeveelheid ingezamelde punten voegt D.E elk jaar nog een percentage toe. In 2019 schonk D.E zo 130.000 pakken koffie.
D.E blijft verder nadenken over activiteiten met sociale impact.
D.E werkt momenteel aan een nieuw initiatief waarin D.E-consumenten D.E-waardepunten kunnen doneren aan één van de vier goede doelen. Daarnaast is er nu de D.E carista, de barista die voor je zorgt (care + barista = carista). Omdat veel ouderen toch eenzaam zijn in de zorginstellingen, gaan vrijwilligers en D.E-medewerkers bij ze langs voor een bakkie, een spelletje en een praatje. Samen koffie drinken biedt ouderen een vertrouwd moment om met plezier uit hun stulp te komen en het gezellig te hebben.

Nieuw is de D.E carista, de barista die voor je zorgt (care + barista = carista)

4

Ook thuis buitenshuis

Douwe Egberts geeft je ook buitenshuis een thuisgevoel. Er ontstaan steeds meer nieuwe settings voor nieuwe koffiemomenten. Op het werk, in de winkel, op school of in het ziekenhuis.

Koffiecorners, waar de koffie op ieder moment van de dag klaarstaat en je 'een momentje samen kan hebben', zijn intussen gewoongoed. Tegenwoordig wordt D.E-koffie bij zo'n achtduizend horecalocaties geschonken – en natuurlijk in de eigen D.E Cafés.

D.E Café Delicaat Rond koffiebonen

De allerlekkerste koffiebonen die smaken zoals in de D.E koffiecafés. Een soepele en gebalanceerde melange met een evenwichtige smaak, waarin frisse accenten worden verrijkt door een zoete geur. Langzaam en medium gebrand voor een delicate ronde smaak.

D.E Café Delicaat Rond snelfiltermaling

Filterkoffie die smaakt zoals in de D.E koffiecafés. Een aromatische melange met een rijke en gebalanceerde smaak en ronde delicate tonen. Langzaam en medium gebrand.

D.E Café Lungo capsules

D.E Café Lungo 8 is een smaakvolle melange met karaktervolle koffie-aroma's. Langzaam gebrand, op lage temperatuur, voor een volle en delicate smaak.

KOFFIE & KADO

In de jaren '90 zijn de meeste consumenten nog niet toe aan verschillende koffievarianten. De out-of-home-koffiebeleving neemt pas na de millenniumwisseling een hoge vlucht. D.E opent in 2007 de Koffie & Kadowinkel in Maastricht; een stadse huiskamer waar de D.E-geschenkwinkel wordt gecombineerd met een koffiecafé. Consumenten maken hier kennis met steeds meer smaken, sterktes en bereidingen. Naast topkwaliteit koffie staat er vers gebak klaar en kan er veel bont servies gekocht worden van onder meer Blond Amsterdam, Oilily en D.E zelf, bijvoorbeeld Dutch Indigo. Na Maastricht worden er ook in andere grote steden Koffie & Kado-vestigingen geopend.

5

IJskoude innovatie

In 2011 worden de Koffie & Kado-vestigingen samengevoegd onder de naam D.E Café. Dé plek voor typische D.E-gezelligheid.

Nederland telt ruim 300 koffiecafés die onder een merk of concept vallen. Van D.E Cafés zijn er intussen tien. In november wordt een nieuw D.E Café geopend in een groot winkelcentrum in Leidsenhage. D.E Café staat daarmee in de top-10 van koffiecaféformules. De verklaring voor de populariteit is vanzelfsprekend: gezelligheid. In het D.E Café is het alsof je in je eigen vertrouwde huiskamer kennis mag maken met nieuwe koffiespecialiteiten, geserveerd door een enthousiaste gastheer of gastvrouw. Langzaam raakt de Aroma Rood-drinker in het huiselijke en gezellige D.E Café bekend met espresso's, cappuccino's en latte's. En ijskoffie.
Vraag marketingmanager Ellen van der Linde naar de meest spraakmakende innovaties van D.E, dan staat ijskoffie ertussen. Het duurt even voordat de koude koffiedrank omarmd wordt. Pas in 2009 blijkt de tijd rijp en verovert de verfrissende koffie een definitieve plek in supermarkt en horeca. Met name bij de jongere consument. Sinds vorig jaar kan hij kiezen uit een heel assortiment aan ijskoffies: van ready-to-drink bekers Ice Macchiato, Ice Caramel en Ice Cappuccino tot Iced Latte Salted Caramel oploskoffie.

D.E CAFÉ THUIS

Dit jaar introduceert D.E de nieuwe product-range D.E Café in de supermarkt. Een range gebaseerd op de populairste koffies van de menukaart van het D.E Café. De koffie wordt gemaakt van 100% arabicabonen die langzaam zijn gebrand voor een delicate en rijke smaak. De D.E Café-lijn bevat naast bonen ook capsules voor het Nespresso®-systeem* en filterkoffie (zie ook pagina 30). Buitenshuis filterkoffiedrinken, bereid met Chemex of Aeropress bijvoorbeeld, wint aan populariteit onder jongeren. Een renaissance die de grondlegger van de Nederlandse filterkoffie niet aan zich voorbij laat gaan.

D.E Ice Macchiato IJskoffie

Douwe Egberts Ice Macchiato is een ijskoffie met een 100% kwalitatieve arabica zacht romig karakter. Verwennerij voor tussendoor.

D.E Ice Caramel Latte IJskoffie

Douwe Egberts Ice Caramel Latte is een heerlijke ijskoffie met een zachte, zoete karamelsmaak. Net als de D.E Ice Macchiato IJskoffie gemaakt met een unieke blend van 100% kwalitatieve arabica.

D.E Ice Cappuccino IJskoffie

Heerlijke 100% kwalitatieve ijskoffie met een vleugje cacao. Heerlijke verwennerij.

D.E Lekker Koud Salted Caramel Oplos IJskoffie

IJskoffie voor elk moment van de dag, die je maakt door alleen maar water toe te voegen. Met de rijke smaak van gezouten karamel en een lekkere melkschuimlaag.

* Merk van een derde partij niet verbonden met Jacobs Douwe Egberts.

Ervaar het D.E Café-gevoel, ***ook thuis***

D·E Café

In diverse varianten verkrijgbaar; bonen (Delicaat Rond en Espresso), filter (Delicaat Rond en Intens) en aluminium capsules (Lungo en Espresso).

Ervaar nu ook thuis het gevoel van D.E Café. Met de allerlekkerste koffie geïnspireerd op de hardlopers van de menukaart van onze Douwe Egberts koffie cafés. De D.E Café melanges zijn langzaam gebrand en daardoor vol en delicaat van smaak.

Op z'n Italiaans

***Italians do it better*, lazen we op Madonna's T-shirt in de videoclip van *Papa Don't Preach*. Zo is het, zeker als het om het maken van cappuccino, tiramisu en andere koffieheerlijkheden gaat. Dus, *presto pronto*. Waan je een Italiaan.**

FOTOGRAFIE MEL VAN VORSTENBOS STYLING WENDIE HAGEN RECEPTUUR LARS HAMER

AFFOGATO CON MANDORLE E NOCCIOLE

Schenk **1 el Monin hazelnootsiroop** in een glas. Schep er **1 bolletje vanille-roomijs** bij en schenk er aan tafel **1 espresso (30 ml, Illy Espresso Intenso)** over. Bestrooi met **geroosterd amandelschaafsel**.

BOMBOLONI ALLA CREMA

Voor 6-8 stuks

50 ml melk
10 g verse gist
250 g bloem
50 g fijne kristalsuiker, en meer om te bestrooien
1 ei
snuf zout
30 g boter, op kamertemperatuur
1 zakje banketbakkersroom (Dr. Oetker)
2 espresso (60 ml, Illy Espresso)
1 liter zonnebloemolie, en wat om in te vetten

❶ Verwarm de melk tot lauwwarm en los de gist hierin op. Doe de bloem in een kom en meng de suiker erdoor. Voeg het ei en de melk toe en kneed er in 10 minuten een soepel deeg van. Dat gaat het best met een staande mixer met een deeghaak, maar het kan ook met de hand. Voeg een snuf zout en de boter toe en kneed nog even door. Het moet een soepel, niet plakkerig deeg worden. Als het te droog is voeg je wat druppels melk toe. Als het te nat is een klein beetje bloem. Leg het deeg in een ruime, ingevette kom, dek af met een schone theedoek en laat ca 3 uur rijzen. Het deeg is dan verdubbeld in omvang.

❷ Kneed het deeg kort door en rol met een deegroller uit tot een plak van 1 cm. Steek er met een steekvorm (of gebruik een glas) rondjes uit van ca 6-8 cm. Het deeg dat overblijft kun je nogmaals kneden en uitrollen. Leg de rondjes op bakpapier, bedek weer met de theedoek en laat 1 uur rijzen.

❸ Maak in de tussentijd de banketbakkersroom volgens de aanwijzing op de verpakking, maar vervang een deel van het water door 60 ml espresso. Verhit de olie in een ruime hapjespan of wok tot 165 °C. Frituur de bomboloni in 2 of 3 porties in ca 5 minuten goudbruin en gaar. Keer ze om als je ziet dat de onderkant mooi lichtbruin is. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi met de fijne suiker. Maak een gaatje in de boven- of zijkant en vul met de koffiecrème. Dat gaat het beste met een spuitzak of gebruik een diepvrieszakje waar je een klein hoekje van hebt afgeknipt.

TIP

Misschien heb je wat koffiecrème over? Maak een 'sandwich' van 2 plakjes cake met de crème ertussen voor een snelle traktatie.

BOMBOLONI ALLA CREMA

BISCOTTI AL COCCO E CAFFÈ

Voor 16 -20 stuks

100 g gemalen kokos
2 eiwitten
100 g lichtbruine basterdsuiker
1 espresso (Illy Espresso Intenso)
snuf zout
2 el koffiebonen (Illy Espresso Intenso), gemalen in een vijzel

Verwarm de oven voor op 160 °C. Meng simpelweg alle ingrediënten door elkaar in een steelpan. Zet op het vuur en laat al roerend in ca 3 minuten warm worden. Laat weer afkoelen en schep hoopjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Druk het met natte vingers wat aan. Als je houdt van strakke, ronde koekjes dan kun je ook een kleine ijsschep gebruiken. Bak de koekjes in 15-20 minuten lichtbruin en gaar, haal de bakplaat uit de oven en laat ze afkoelen.

MERINGHE AL CAFFÈ

Voor 20-30 stuks

3 eiwitten
100 g fijne kristalsuiker
100 g poedersuiker
2 ristretto (30 ml, Caffè Vergnano Espresso)

Verwarm de oven voor op 90 °C. Klop de eiwitten schuimig met een mixer. Voeg beetje bij beetje de kristalsuiker toe en blijf kloppen tot het stevig schuim is en de suiker is opgelost. Spatel er vervolgens de poedersuiker door en voeg tenslotte de ristretto toe.
Spuit toefjes (of schep hoopjes) op bakpapier en droog de schuimpjes 2 uur in de oven. Je kunt ook een grote plak maken als taartbodem en hem bedekken met bijvoorbeeld geklopte slagroom en banaan. Of maak kleine toefjes en plak ze aan elkaar met een beetje Nutella, als Italiaanse variant op de macaron.

Drink bij deze koffie-dolci een heerlijke cappuccino, bijvoorbeeld gemaakt met **Illy Espresso pods**

TIP

Bij deze romige koffie panna cotta matcht een caffeïnevrij espresso, bijvoorbeeld van **Illy Decaffeinato capsules.**

CREMA CARAMELLATA AL CAFFÈ RECEPT OP PAGINA 106

TIRAMISÙ

Voor 4 glazen

8 savoiardi (of 10 lange vingers)
5 espresso (Segafredo Casa Speciale)
2 eieren
40 g witte basterdsuiker
500 g mascarpone
2 el koffiebonen (Segafredo Casa Speciale)

Breek de savoiardi boven vier champagnecoupes of Martiniglazen. Schenk in ieder glas een espresso en laat afkoelen. Klop de eieren met de overgebleven espresso en de basterdsuiker los. Voeg de mascarpone toe en klop het luchtig. De suiker moet oplossen. Klop flink door, dan zie je dat het mengsel weer wat stijver wordt. Schep dit in de glazen. Maal de koffiebonen grof. Dat gaat goed in een kruidenvijzel. Bestrooi de tiramisu vlak voor het serveren met de gemalen koffie.

Tiramisù betekent 'trek me op' of 'beur me op'; **precies wat een strakke cappuccino of espresso ook doet**

WEETJE

De kans dat een Italiaan *un caffè doppio* bestelt, is klein. Dubbele espresso's behoren niet tot de Italiaanse koffiegebruiken. Maar soms moet je niet té Italiaans zijn en 'gewoon' dubbel genieten. Maak eens een *doppio* met **Segafredo Espresso Cadenza capsules**, nieuw in het schap bij Albert Heijn.

SERVEERTIPS

Meng voor een heerlijke koffiesiroop **1 espresso (Segafredo Espresso Cadenza)** rustig door **4 el Monin Caramel siroop**, besprenkel er de brownie-taart met schuim mee en serveer direct.

Drink er een **Segafredo Lungo Vivace** bij. Een lungo is een 'lange koffie'. Lang verwijst naar de dubbele tijd die de espresso-machine nodig heeft om een espresso te maken met tweemaal zoveel water. Resulterend in een 'uitgerekte espresso', die dus in een groter kopje wordt geserveerd.

TORTA AL CIOCOLATO E MERINGA CON SCIROPPO DI CAFFÈ

Doe **een scheutje karamelsiroop in je kopje** en schenk er de koffie op, voor een nog betere match tussen **caffè e torta**

Monin Caramel siroop

Premium kwaliteit siroop om te gebruiken in al je koffiecreaties of chocolademelk en thee. Ook verkrijgbaar in de varianten Vanille en Hazelnoot.

TORTA AL CIOCOLATO E MERINGA CON SCIROPPO DI CAFFÈ

Voor 10 personen

Voor de taart
200 g pure chocolade (Lindt Excellence Dark 70%), in stukjes
200 g boter, in blokjes
1 potje pitloze kersen op siroop (ca 350 g)
300 g bruine basterdsuiker
4 eieren
175 g bloem, en extra om te bestuiven
2 tl bakpoeder
30 g cacaopoeder

Voor het schuim
225 suiker
3 eiwitten

Extra nodig: **vierkante taart- of brownievorm, ingevet en bestoven met bloem; keukenthermometer**

❶ Verwarm de oven voor op 170 °C. Doe de chocolade met de boter in een steelpan en laat op heel laag vuur smelten. Roer af en toe. Doe de siroop van de kersen in een steelpan en laat op hoog vuur inkoken tot je een paar eetlepels overhoudt. Meng de kersen erdoor en laat afkoelen.

❷ Meng de suiker met de eieren in een kom en roer alles door. Dat kan gewoon met een pollepel. Voeg het gesmolten chocolademengsel toe en roer door. Zeef de bloem, het bakpoeder en de cacao erboven en roer. Schep tenslotte de kersen erdoor en schep alles in de vorm en bak de taart in 30 minuten net gaar. Als je merkt dat de binnenkant nog vloeibaar is (je ziet het als je de vorm beweegt) zet je hem nog 5-10 minuten terug. Laat de taart afkoelen.

❸ Maak het schuim door 200 g suiker met 6 el water in een steelpan te doen. Laat op laag vuur de suiker smelten. Als het gesmolten is zet je het vuur hoog en verhit het zonder te roeren tot 118 °C. Heb je geen thermometer dan moet je het op het oog doen. Je ziet de vloeistof steeds dikker worden en je gebruikt hem voordat hij gaat verkleuren.

❹ Klop in de tussentijd de eiwitten met het restje suiker met een (staande) mixer schuimig. Blijf op hoge snelheid kloppen tot een schuim en meng er al kloppend de hete siroop door. Blijf kloppen tot het schuim is afgekoeld. Stort de taart op een schaal en verdeel het schuim erover. Meng voor de koffiesiroop de koffie (rustig) door siroop en sprenkel het erover. Serveer direct.

Deze Segafredo bonen en capsules zijn nieuw en exclusief in het koffie-assortiment van Albert Heijn

Segafredo Casa Speciale bonen
Authentieke Italiaanse melange met een krachtige en pittige body en hints van cacao en amandelen. Geschikt voor lungo, espresso en melkvarianten.

Segafredo Vivace capsules
Een donker gebrande blend met een volle body die zich kenmerkt door zijn kruidige karakter met hints van donker brood.

Segafredo Cadenza capsules
Een donker gebrande blend met een diversiteit aan subtiele geuren van zoete vruchten en een smaakaccent van pure chocolade.

CANNOLI CON CREMA DI RICOTTA AL CAFFÈ

Voor 6 stuks

3 el ricotta
3 el mascarpone
1 kopje ristretto (15 ml, Illy Arabica Etiopia)
1 zakje vanillesuiker
6 kant-en-klare kleine cannoli

Meng de ricotta met de mascarpone, ristretto en vanillesuiker met een mixer flink door. Laat een uur of 3 opstijven in de koelkast. Vul met deze crème de cannoli. Dat gaat het makkelijkst met een spuitzak maar kan ook met een lepeltje. Kun je geen cannoli vinden, gebruik dan een wafeltje waar je een toef van de koffiecrème op spuit.

CREMA CARAMELLATA AL CAFFÈ

Voor 4 personen

175 g suiker
2 espresso (60 ml Illy Espresso)
1 vanillestokje, in de lengte gehalveerd
2 kaneelstokjes
400 ml volle melk
2 eidooiers
2 eieren

Extra nodig: **4 vuurvaste ronde vormpjes van glas of porselein (ramequins); braadslee of ovenschaal**

❶ Doe 75 g suiker in een steelpan met 4 el water. Laat op laag vuur de suiker smelten. Zet vervolgens het vuur hoog en laat zonder te roeren goudbruin kleuren. Voeg de twee espresso's toe (pas op, het spettert) en laat iets afkoelen. Als het is gaan klonteren laat je het op laag vuur weer smelten. Verdeel de koffiekaramel over de vormpjes en laat afkoelen.

❷ Verwarm de oven voor op 160 °C. Schraap het merg uit het vanillestokje en doe alles bij de melk in een steelpan. Voeg kaneel en 25 g suiker toe en breng op laag vuur aan de kook. Draai het vuur uit en laat nog even trekken.

❸ Klop de eidooiers met de eieren en de rest van de suiker los. Verwijder de kaneel- en vanillestokjes en breng de melk weer aan de kook. Schenk al roerend bij het eimengsel en roer tot de suiker is opgelost. Schenk dit mengsel in de vormpjes.

❹ Zet de vormpjes in een braadslee of ovenschaal en schenk er kokend water omheen zodat de vormpjes tot minstens de helft in het water staan. Zet de vormpjes ca 30 minuten in de oven. Het moet gestold zijn maar als je ertegen tikt mag het nog een beetje 'wiebelen'. Haal uit de oven en laat afkoelen. Serveer ze in het vormpje.

WEETJE

O.a. **Illy Etiopia** en **Brasile bonen**, die na de oogst 125 kwaliteitscontroles ondergaan, worden zuurstofvrij in blik in topconditie gehouden.

Illy Arabica Selection Etiopia bonen

Intense smaak met een erg rijk aroma, ideaal voor na het diner. Geschikt voor espresso en lungo.

Illy Espresso

Krachtige smaak met een frisse afdronk. Geschikt voor espresso, cappuccino en latte.

Illy Espresso Intenso bonen

Mooi aromatische medium koffie die de hele dag gedronken kan worden. Geschikt voor lungo.

‘Dit fraaie koffiekopje komt uit de **Illy Art Collection** waarvoor elk jaar een andere kunstenaar het design verzorgt’

MET DANK AAN: CAFÉ CARON AMSTERDAM, REPRÉSENTABLE.NL

Illy Espresso single servings

Mooi aromatische medium koffie die de hele dag gedronken kan worden. Geschikt voor lungo.

Koffiekoks

Koffie in je toetje, da's superlekker. Maar wel een beetje makkelijk. Geef je hartige gerechten eens een kick. Kook met koffie.

TEKST ICO VAN RHEENEN
FOTOGRAFIE CLEMENS RIKKEN

PIERRE WIND

'Magie in de keuken'

Je mag hem gerust *the godfather* van koken met koffie noemen. Want Pierre Wind – zo je wilt Wervelwind – smaakversterkte zijn tomatensoep al met koffie toen Justin Bieber nog baby was. 'Als ware het Maggi', zegt hij. 'Of schrijf maar magie', verbetert hij zichzelf, terwijl hij in zijn Haagse tramrestaurant Hoftrammm een koffie handpompt, soort van 'aeropresst', met een eye-catching espressomachine zonder snoer. 'Want in een tram is weinig elektra, en als je moet kiezen tussen een espressomachine en een oven of kookplaat, dan is de keuze rap gemaakt.' Pionierende Pierre voegde al speculaaskruiden en marsepein aan bonte koffiecreaties toe toen Starbucks voor Nederland nog een Amerikaanse exoot was. Laat hem nu in zijn glazen bol kijken en hij ziet ruimte voor, uh, groentekoffies, bijvoorbeeld. Hij vulde al eens herbruikbare koffiecapsules met biet, koffie en specerijen en zette er een diepdonkerrobijnrode espresso mee. 'Kicke.' Een zoeker en onderzoeker is de energieke eco-kokoloog en kookpedagoog. In zijn recente boek *De Ecokeuken van Wind* gebruikt hij zelfs koffieprut in chocolademousse. 'Kicke.' Of wat dacht je van koffie als knappertje in een haverkoekje? 'Kicke.' 'Je moet alleen niet overdrijven met koffie. Net als met zout. Maar dat geldt voor alles: niet te veel.'

Ga voor het kicke-recept van koffiewitbrood met soja-cappuccinodip naar **boonmagazine.nl**

De Ecokeuken van Wind bestel je via **bol.com**

HTM
3004

Jozua: ‘Lavazza Qualità Rossa kan goed gebruikt worden in sauzen. Voor cold brews zou ik een milde arabica koffie, bijvoorbeeld Espresso Italiano Classico, of nóg beter, Qualità Oro adviseren.’

Lavazza Qualità Rossa

Lavazza Espresso Italiano Classico

Lavazza Qualità Oro

0110-0115_Koffiekoks_WT_003 112
25-08-20 13:44

0110-0115_Koffiekoks_WT_004 113

JOZUA JARING

‘Koffie is een keukengeheim’

‘Dat koffie in hartige gerechten wordt gebruikt, is een keukengeheim’, vertrouwt Jozua Jaring, chef-kok van toprestaurant Ratatouille (Michelinster sinds 2014), ons toe. En niet alleen in exotische keukens. ‘Want ik ben tussen de Franse pannen opgeleid, in Parijs, en ook daar en toen gebeurde het al. Sommige ingrediënten kunnen wel een kick gebruiken. Bloemkool bijvoorbeeld, dat combineert prachtig met koffie. Of ganzenlever met tarbot, daarbij geeft een koffie-extract net dat beetje extra umami – de vijfde smaak na zoet, zuur, zout en bitter.’ En zo gaat hij door met ons verlekkeren. ‘Of zwezerik met koffie; heerlijk. Altijd Lavazza koffie trouwens, mijn werkleven lang al.’ En nu? ‘Werk ik aan een vegetarisch gerechtje met avocado, koffie, selderij en koolrabi. Een mooie match.’ Over matches gesproken; Jaring kookt, als ambassadeur van Lavazza, ook met koffie op evenementen zoals Wimbledon (maar dit jaar dus niet). Hoe mensen daarop reageren? ‘Ze proeven het wel, maar ze weten soms niet dat ik koffie als smaakversterker gebruik.’ Je ziet het pas als je het doorhebt, zou Cruyff hebben gezegd.

Ga voor een recept met koffie van Jozua Jaring naar **boonmagazine.nl**

31-08-20 17:15

▸ **Een greep uit het grote assortiment Perla koffies bij Albert Heijn**

Perla Ethiopië Origins snelfilter-maling

Topkwaliteit koffie uit diverse regio's in de Ethiopische hooglanden. Met een mooie balans tussen zoet en tonen van jasmijn.

Perla Superiore Napoli bonen

Powerkoffie met intense smaak en rokerige tonen. Donker gebrand. Pittig.

Perla Superiore Lungo Originale capsules

Harmonieuze, toegankelijke lungo met zoete en donkere tonen gemaakt van 100% arabicabonen. Medium gebrand.

Perla Lungo Classic capsules

Medium roast lungo met volle, ronde smaak. Soepele melange van arabica en robusta.

NIEUW BIJ ALBERT HEIJN

ICO VAN RHEENEN

‘Ga koken met koffie!’

‘Sergio Herman opende me de ogen (weer), toen hij voor een masterclass in *Allerhande*, waar ik lang aan verbonden was, een risotto met zeekraal maakte en er als finishing touch gemalen koffie over strooide. Ik kan van zo’n idee ontroerd raken, want het is pure poëzie. Niet alleen qua smaak – dat natuurlijk óók. Maar die steeltjes zeekraal die hij als boompjes in de zacht-zilte, romige bodem had gestoken, die hij voedde met wat koffiekruim en er de natuur – de elementen water en aarde – mee bij elkaar bracht… dan ben je een kunstenaar. Daarom is hij een koffiekookkoning en ik maar een hobbykokende koffie-tijdschriftenmaker. Die wel experimenteert met koffie in hartige gerechten, van Mexicaanse tot Scandinavische. Inspiratie voor de bietensalade op pagina 85 kreeg ik door een recept van kok en foodstylist Mikkel Karstadt. De aardse smaak van de bieten krijgt extra diepte door de koffie-balsamicodressing. De geitenkaas geeft er een ietwat rins, boerderijachtig tegenwicht aan. “Rins” ja. Dat is zo’n woord dat je verbindt met de betere appelstroop. Die 3 kilometer vanaf de plek waar deze foto is gemaakt, mijn geboortegrond, gekookt wordt door Canisius. Rinse appelstroop matcht óók fantastisch met cold brew koffie in een kicke dressing of saus, of in een stoere stoof. Zoiets had Pierre Wind me 20 jaar geleden al eens geleerd! En zo komt toch weer alles samen. Herkomst, koffie, koken, verbinding, aarde. Da’s hobbypoëzie. Niks meer.
Ga koken met koffie!’

Ga voor de video ‘cold brew koffie maken’ naar **boonmagazine.nl**

Ga voor meer koffiekeuze naar ah.nl en bol.com en voor extra inspiratie en recepten naar boonmagazine.nl

bol.com

BOON is een initiatief van Albert Heijn in samenwerking met bol.com (en alle koffiemerken die je in dit magazine aantreft) in het kader van de Maand van de Koffie.

Maand van de koffie

8 718907 378086