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

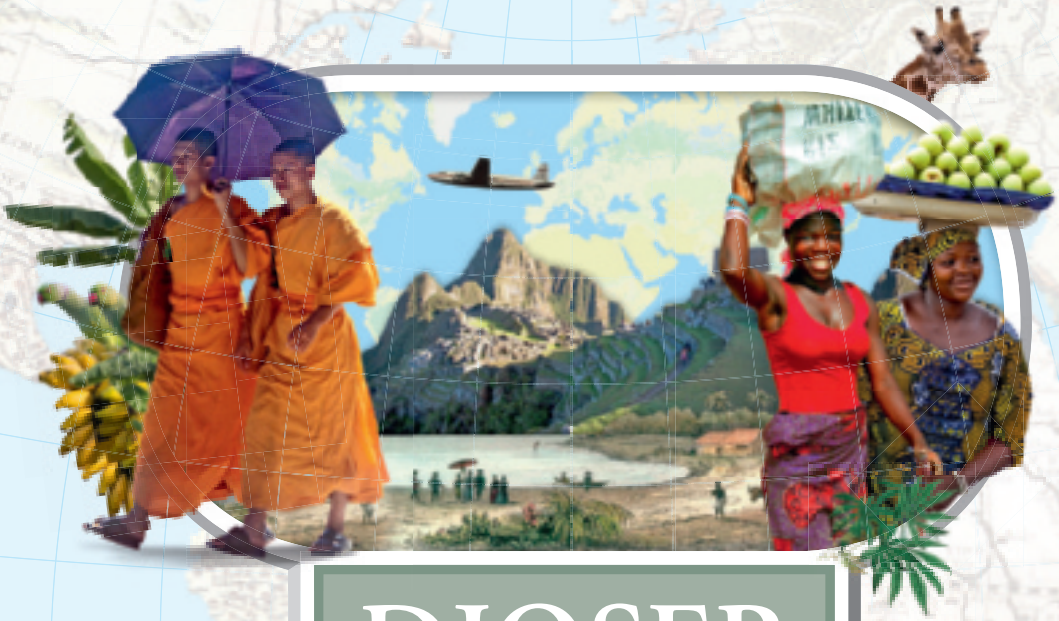
BOON is een initiatief van Albert Heijn en bol.com
in het kader van de Maand van de koffie

Maand van de koffie

boon

WORD THUIS BARISTA

KENNIS & KUNDE over trends, smaak en zetmethodes
DUURZAAM & BETROKKEN over herkomst en een betere koffiewereld
MENS & MOMENT over plezier en koffiecultuur



DJOSER

De andere manier van reizen

35 JAAR
DJOSER
1985-2020

AZIË
AFRIKA
MIDDEN-OOSTEN
LATIJNS-AMERIKA
OCEANIË
EUROPA

DJOSER.NL

Inhoud

BOON #2, 2019

1 Kennis & kunde

WORD THUIS BARISTA IN 14 STAPPEN

#01. Zó maak je wereldkoffie 8
#02. Je eigen koffie ~~verkeerd~~ anders 10
#03. Bepaal je koffiekarakter 13
#04. Proef als een pro 14
#05. Ice, ice, baby 16
#06. Doe eens gek met kleur (en smaak) 18
#07. Soms wil je gewoon thee 19
#08. Know your roast 21
#08. Maal, filter en schenk als een pro 22
#10. Bak zelf koffiehuisklassiekers 24
#11. Versla de koffievijanden 26
#12. Met éxtra smaak graag 28
#13. Maak een nightlife koffie 30
#14. Kies je systeem 33

(Wo)Man-Machine: koffie-hardware en -software 34

2 Duurzaam & betrokken

OVER HERKOMST EN EEN BETERE KOFFIEWERELD

Community Coffee uit Colombia 42
Klimaatneutraal met Perla 52
Bedankt voor de koffie 56

3 Mens & moment

PLEZIER EN KOFFIECULTUUR

Bakkie doen met... 64
Giro d'Italia 74
Doe maar zwart 90
Starring Starbucks 98
Coffee play 106
Winactie 112
Vandaag is rood 114

Coverillustratie: Romualdo Faura

LAVAZZA ¡TIERRA!

MADE OF NATURE

Certified by

RAINFOREST ALLIANCE CERTIFIED

Nieuw bij Albert Heijn

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

Vijf voornemens

Met het maken van dit magazine raak je al aardig op weg. Ik bedoel: het voornemen is om alle koffievarianten en -producten te proeven en de zetmethodes en doe-tips in deze editie te proberen en te perfectioneren. Allemaal. Wat moet je anders in de herfst en winter? Thuis een beetje meer barista worden, zoals we op de cover beloven. Waarom zou je niet? Ik neem me ook voor er verslag van te doen op onze website.

Met mijn bevindingen en nieuwe ideeën bestook ik dan zo ergens in november Diederik Kok, manager van de categorie koffie & thee bij Albert Heijn, aan wie je dit magazine en de Maand van de koffie te danken hebt. Dan mogen hij en bol.com, mede-initiator, zich afvragen of ik gek ben geworden door weer veel te ambitieuze plannen te maken voor de derde Maand van de koffie en BOON in 2020. Waarvan akte.

Tegelijk neem ik me voor een beetje gek te blijven. Nog fanatieker koffieculturen te ontdekken, en jou, lezer, meer te informeren over de luchtige zijde en serieuze kant van de koffiemedaille. Met woorden, en meer met fantastische beelden, illustraties en design, zoals dat in deze editie van BOON, naar onze bescheiden meningen, ook is gelukt.

Tot slot ga ik deze komende maanden vaak weekendochtenden besteden aan mijn gezin, aan familie of aan vrienden. En tijd nemen – ja, tijd, écht tijd, ken je het nog? – voor koffie, ontbijt uit de oven en veel lekkere, ontspannen muziek (zie pagina 106). Want de lekkerste bakkies, die drink je met elkaar. Misschien moet dat ook de nieuwe definitie voor slowcoffee worden: koffie waarvoor je samen tijd neemt. Als dat dé trend voor 2020 wordt, berichten we erover in BOON 3. Voorgenomen.

Ico van Rheenen
Creative director BOON
Namens de redactie, Albert Heijn & bol.com

Colofon

Albert Heijn
Diederik Kok (categorymanager koffie & thee), Hans van Duin, Tim Hunnego, Bas Theunissen; Birgit van Hees, Marlous Nieuwenhuis; Tanya Douwes, Renate Hellingman-Rode

bol.com
Maartje Geerts, Lucia Paparo, Marjolein van der Stouwe

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

Medewerkers
Pieter Bas Bouwman, Jelle Rietveld, Clemens Rikken (fotografie); Romualdo Faura (illustraties); Sophie Fleur Jongebloed, Karina Hof, Maureen Spee (redactie); Nicole Willemse (eindredactie); Sjoukje Kloostra (vormgeving); Neroc Communicatie Makers (lithografie), Weiss Druck (drukwerk)

© Albert Heijn, Zaandam 2019

KLASSIEK TEGENDRAADS.

Geschikt voor Nespresso®* machines

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

CAFÉ ROYAL
SWITZERLAND

Word thuis barista

IN 14 LESSEN BEN JE EEN KOFFIE-CRUIJFF

Basiskennis, eenvoudige technieken, handige tips en lekkere recepten

TEKST KARINA HOF & ICO VAN RHEENEN ILLUSTRATIES ROMUALDO FAURA
FOTOGRAFIE JELLE RIETVELD BARISTA EDWARD BEUMER (TRAKTEREN KOFFIE)

1

DE POPULAIRSTE KOFFIES OP EEN RIJ

Zó maak je wereld-koffie

Sta je ook wel eens in een koffiezaak en vraag je je af wat een americano of flat white is? Om vervolgens toch maar die cappuccino te bestellen? Word wegwijs, vooral ook voor thuis.

1 deel espresso, 2 delen heet water

WEETJE

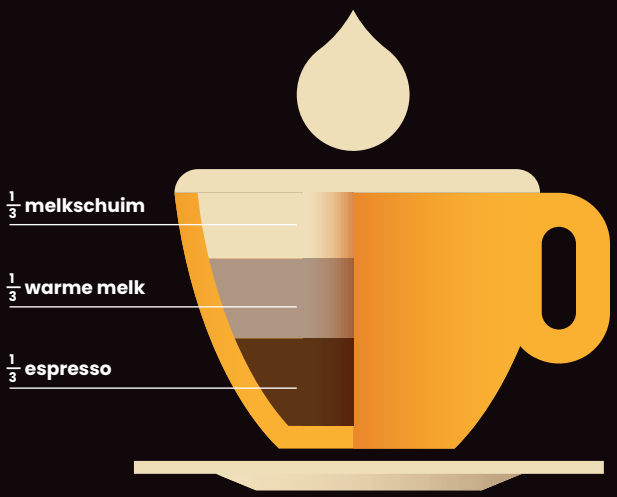
Aangenomen wordt dat de oorsprong van deze aangelengde espresso ligt in de Tweede Wereldoorlog, toen Amerikaanse soldaten in Italië verlangden naar koffie zoals thuis.

WEETJE

De flat white, met roots in Australië en Nieuw-Zeeland, is een espresso met een gelijk deel opgeklopte melk en een kleine toef fluweelzacht melkschuim (door barista's ook wel microfoam genoemd).

ESPRESSO

Wordt gemaakt door in 25 seconden, onder 9 bar druk, water met een temperatuur van 88-92 °C door 8 g fijngemalen koffiebonen te persen. Vandaar de naam espresso: 'geperst'.

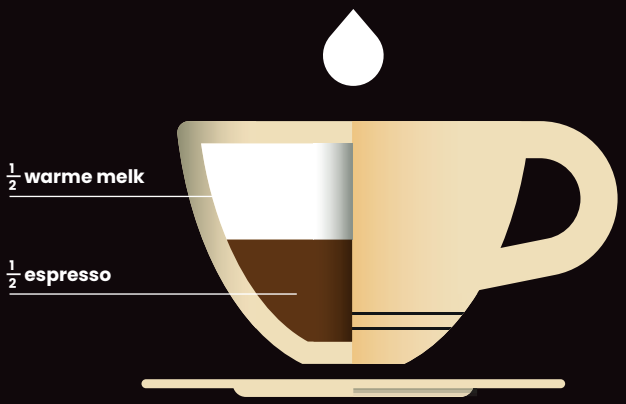


CAPPUCCINO

Vernoemd naar de 16e-eeuwse afsplitsing van de Franciscaner monniken: de kapucijnen. Hun kledij vormde de inspiratie voor deze espresso-melkvariant. Met name de bruine puntige kappen van de gewaden: *cappa* in het Italiaans.

FILTERKOFFIE

Gemaakt met een koffiezetapparaat of met de hand, meestal met papieren, heel soms metalen filter. Op de kaart te herkennen als *batch-brew, drip, pour-over* of *slow coffee.*



FLAT WHITE

Over de grens kom je deze 'koffie verkeerd' - soms in net even andere varianten - ook wel tegen als een cortado, een Gibraltar of strong baby latte.

Koffie van hot naar her

Koffie komt uit Ethiopië, werd in Jemen getransformeerd tot de alledaagse drank van vandaag en geïndustrialiseerd in Italië. Op **boonmagazine.nl** kun je zien welke wegen koffie vanaf de 5e eeuw tot nu heeft afgelegd en welke landen tot de zogenaamde gordel van koffieproducerende landen behoren. Naast de standaard koffierecepten, zoals espresso en cappuccino - in de hele wereld alom bekend - zijn er ook landen die hun eigen koffiesignatuur hebben; van Turkse tot Ierse koffie, en van caffè liégeois tot Eiskaffee.

CORTADO

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

LATTE ART

Gedacht wordt dat latte art - de mooie figuren die de barista of jijzelf maakt in je favoriete melkkoffie - alleen kan slagen als de espresso, die de basis vormt, van perfecte kwaliteit is. 'Dat is echter niet zo', stelt Lavazza-trainer Michele Pulcher. Om eraan toe te voegen: 'In Noord-Italië gebruiken we trouwens de ratio 1/5 espresso, 2/5 warme melk en 2/5 melkschuim voor de perfecte cappuccino.'

PRO TIP

Koffiecafés en kieskeurige thuisbrouwers geven steeds vaker de voorkeur aan **Oatly Haver barista edition**; een havermelk die zich goed laat verwarmen en vol en romig opschuimt.

FLAT WHITE

CAPPUCCINO

Je eigen koffie ~~verkeerd~~ anders

2

Melkkoffies worden steeds populairder. En vaker kiest de moderne koffieliefhebber voor niet-dierlijke melk. De alternatieven zijn hip.

Veganisme, lactose-intolerantie en 'gewoon zin in weer eens iets anders' zijn de redenen waarom koffiedrinkers steeds vaker kiezen voor plantaardige producten in hun cappuccino of latte. Het ruime assortiment aan zuivelvrije alternatieven – gemaakt met rijst-, soja-, hennep-, kokos-, haver- of (cashew)notenmelk – bieden het mondgevoel en de zoete tonen die je ook proeft in dierlijke melk.

NIEUW BIJ ALBERT HEIJN

Alpro
Barista Soya

100% plantaardige sojadrank, met zachte smaak en weinig vet.

Oatly Haver
Barista edition

Lekkere haverdrank die je uitstekend kunt laten schuimen.

Perfecte cappu maak je met een perfecte espresso

EXCLUSIEF BIJ ALBERT HEIJN

Perla Superiore
Italian Roast Palermo espressobonen

Extra donker gebrande arabica- en robustabonen met smaakintensiteit 11. Voor een pittige, krachtige espresso met mooie crema. Al dan niet als basis voor je melkkoffie.

EXCLUSIEF BIJ ALBERT HEIJN

Café Royal
Espresso Forte capsules

Eveneens UTZ-gecertificeerde 'royal' koffiecapsules met 100% arabicabonen. Het fruitige aroma van deze pittige espresso (smaakkracht 8) is zorgvuldig in evenwicht met de chocolade-achtige smaakdiepte.

NIEUW BIJ ALBERT HEIJN

Nescafé Dolce Gusto
Flat White cups

Velvety en *smooth* is deze sterke espresso van arabica- en robustabonen. Medium-dark roast koffie, voorzichtig overgoten met melk. Makkelijke bereiding met cup voor één persoon.

EXCLUSIEF BIJ ALBERT HEIJN

Australian
Espresso Pods Dark

Langzaam, donker gebrande en gemalen 100% arabicabonen in handige eenpersoons espressopods, dus geen geknoei of verspilling. Biologisch en UTZ-gecertificeerd.

Ontdek nu de verrassend

RIJKE SMAAK

De aluminium capsules van L'OR zijn speciaal ontworpen voor Nespresso®* koffiemachines. Gemaakt van 100% Arabica bonen voor een rijke en intense koffiesmaak. Ontdek ze allemaal op lorespresso.com.

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

KOFFIEKENNER **DIEDERIK KOK** categorymanager koffie & thee Albert Heijn:

‘We onderscheiden in het schap vijf verschillende smaaksegmenten, elk met een eigen kleur en omschrijving. Zo helpen we je verschillende varianten te ontdekken en te bepalen wat je lekker vindt. Tip: neem daarom eens een minuutje extra om verpakkingen te lezen.’

Vijf manieren om je koffie-karakter te bepalen

1 Altijd royaal melk en/of suiker? Dan ben je een koffiezoetekauw. Kies medium gebrande bonen met tonen van chocolade en noten. Braziliaanse koffie is je amigo. 2 Ga je primair voor de kick? Dan ben je een ja-maar-éérst-koffie-drinker. Ga voor een licht- tot medium gebrande filterkoffie die je cafeïnelevel in balans houdt. 3 Espressofan? Dan ben je een old-schooler. Kies voor donker gebrande bonen. En probeer eens Indonesische koffie; aangenaam aards en pittig. Past in je straatje. 4 Altijd op zoek naar nieuwe eet- en drinkavonturen? Dan ben je een kenner-in-de-dop. Kies dan ook eens voor fruitige Afrikaanse koffie. 5 Allemaal herkenbaar? Dan ben je een koffiekameleon. Bijt je vast in alle kleuren van het koffiesmaakwiel en ontdek hoe koffie verandert per branding en zetmethode (espresso of filter).

LATTE MAMA

Altijd druk, met werk, gezin, sociaal leven? Liefhebber van alle soorten melkkoffies? Dan ben je een latte mama. Net als Kay Schreuder, salesmanager Douwe Egberts. ‘Al drink ik na de maaltijd een espresso – L’OR Espresso Colombia.’

4

SLURPEN DOE JE ZÓ
Lepels die worden gebruikt bij koffieproeverijen worden cupping-lepels genoemd. Zowel de lengte van de handgreep als de diepte en breedte van de lepel zorgen ervoor dat je ze makkelijk in kopjes koffie kunt dompelen. Sommige profs gebruiken standaard hun eigen cupping-lepels.

Proef als een pro

1 Slurp met lawaai en overgave. Daardoor activeer je niet alleen de smaakpapillen maar ook je retronasale receptoren, waarmee je aroma's ervaart en proeft. 2 Wacht tot koffie de juiste temperatuur bereikt, tussen de 49°C en 60°C, zodat de smaak het best tot zijn recht komt en je alle zoete en friszure aroma's kunt proeven. 3 Wees kleurbewust. De kleur van je kop of mok - wit is veilig - heeft invloed op je smaakervaring, zegt onderzoek. 4 Verruim je woordenschat. Bekijk een koffiesmaakwiel om te zien hoe je in vaktermen smaak en aroma categoriseert. De algemene beschrijvingen staan in de roos van het wiel en worden steeds specifieker naarmate ze naar buiten stralen. 5 Ga voor puur en natuurlijk. Het dragen van parfum kan er bijvoorbeeld invloed op hebben hoe je koffiesmaken waarneemt. Eet ook niet gekruid of pittig voor een proeverij.

Perla smaakwijzer

Ontdek je smaak. Op kleur en categorie.

- **SMAAKINTENSITEIT #3-4** zacht & lichtzoet
- **SMAAKINTENSITEIT #5-7** soepel & gebalanceerd
- **SMAAKINTENSITEIT #7-12** pittig & krachtig
- **SMAAKINTENSITEIT #3-4** fruitig & veelzijdig
- **SMAAKINTENSITEIT #7-12** intens & veelzijdig

Ga naar **perla.nl** voor meer informatie.

KOFFIEKENNER **ANDRÉ HOINKIS** manager coffee blends Ahold Delhaize Coffee Company:

‘Proeven kun je leren. Door het “gewoon” vaak te doen en wat je waarneemt en ervaart te durven benoemen.’

Het koffie-smaakwiel, waarvan deze illustratie een vereenvoudigde variant is, helpt je om specifiek onder woorden te brengen wat je proeft.

Ga voor het complete koffiesmaakwiel naar **boonmagazine.nl**

5 Ice ice baby

IJskoffie een zomerdrankje? Ben je mal. De coole kick van koele koffie is lekker op alle momenten dat je zin hebt in koffiesmaak, frisfruitigheid en energie – en misschien minder in stroperige espresso.

TIP

Het design van de hippe Chemex biedt een perfect koffiearoma. Chemex, Chemex-filters, handmaler en weegschaaltje vind je via bol.com

Perla Superiore

Origins Ethiopië snelfiltermaling

Topkwaliteit koffie uit diverse koffieregio's in de Ethiopische hooglanden; licht gebrand. Proef het fruitige aroma en de balans tussen zoet en tonen van jasmijn.

Café Intención Ecológico

Snelfiltermaling

Biologische én faitrade gemalen 100% arabica-koffie met een zachte, volle smaak.

Perla Huisblends

Espresso Ristretto capsules

Intense espresso, een echte krachtpatser. Donker gebrand. Ideaal om de dag mee te beginnen. Smaakintensiteit 10.

Segafredo Casa

Gemalen Espresso

Met Segafredo Casa geniet je thuis van de geur en smaak van espresso die je in een Italiaanse bar drinkt. Extra dark roast.

STAP 1

Maal (bv. met een Hario Skerton Plus) 30 g verse koffiebonen, grof als zeezout. Kook 330 ml water en laat 1 minuut afkoelen. Voeg 170 g ijsblokjes toe aan de Chemex.

STAP 2

Zet de weegschaal met Chemex en ijs terug op 0 g. Plaats filter, maak met een scheut water nat, voeg gemalen koffie toe en giet er, draaiend tegen de klok in, 60 g water over.

STAP 3

Wacht 30 seconden om de koffiearoma's los te maken. Schenk er vervolgens elke 20 seconden langzaam ongeveer 40 g water op.

STAP 4

Serveer meteen met een of twee blokjes ijs in een glas. Of gebruik de koele koffie als basis voor een ijskoffieblend of koffielimonade (zie pagina 32).

Heeft Chemex de X-factor? Nog drie filtermethoden

Hario V60, Kalita wave, cafetière, AeroPress (met z'n prestigieuze wereldkampioenschappen een heuse precisiesport): er zijn vele filtermethodes die allemaal hun charme hebben, zoals de filterkoffiemachine vooral lekker makkelijk is. Kijk op **boonmagazine.nl** en **bol.com** om kort en krachtig de voor- en nadelen van de verschillende methodes te ontdekken en kies wat bij jou past.

BLUE CAPPUCCINO

BIETEN LATTE

Bietenpoeder en matchapoeder bestel je via bol.com

Koffie met en zonder cafeïne, met en zonder latte art; Instagram kleurt er bont en beautiful mee. Toe maar.

MET SMAAK OF DECAF

6 Doe eens gek

MET KLEUR

NIEUW BIJ ALBERT HEIJN

Starbucks Dolce Gusto

Caramel Macchiato cups

De Starbucks caramel macchiato thuis gemaakt met je Nescafé Dolce Gusto koffiemachine.

EXCLUSIEF BIJ ALBERT HEIJN

Perla Huisblends

Hazelnoot pads

Gemaakt met donker gebrande koffiebonen en verrijkt met de smaak van hazelnoot. Nét even anders.

Nescafé Dolce Gusto

Chai Tea Latte cups

Zwarte thee met volle melk en vleugen van kruidnagel, kaneel en kardemom.

Café Royal

Almond capsules

De subtiele melange van verfijnde espresso en delicate amandelaroma's voor bijzondere koffiemomenten.

MATCHACCINO

KURKUMA LATTE

To caf or to decaf?

De opvattingen over cafeïne zijn veranderd. Terwijl enerzijds onderzoeken uitwijzen dat koffie een positieve bijdrage kan leveren aan je gezondheid en concentratievermogen – hetgeen van persoon tot persoon verschilt – is het passé om laatdunkend te doen over decaf-drinkers. Het proces waarbij cafeïne uit koffie wordt gehaald is tegenwoordig veel verfijnder, waardoor het aanbod aan niet-chemisch behandelde, en daarom een stuk smakelijkere decaf-bonen, is gegroeid. 'Koffie-ish' dranken met weinig tot geen cafeïne zijn in opmars. Je krijgt er sowieso geen cafeïnekriebels van, en ze zijn vaak zo fraai dat ze aanmoedigen om te experimenteren met een scala aan ingrediënten, van specerij (kurkuma) tot thee (matcha). Latte art is er tegenwoordig niet alleen in vele vormen maar ook in vele kleuren.

KUN JE NIET KIEZEN?
In Hongkong drink je yuanyang. Precies wat je denkt: een mix van (zoete) melkthee en koffie.

7

Soms wil je gewoon thee

Gloednieuw in het Albert Heijn-theeschap zijn de kruidentheevarianten van zowel Pukka als Australian. De biologische en ethisch verantwoorde kruidenblends van Pukka (dat 'authentiek' in Hindi betekent) zijn door experts samengesteld om 'vanuit plantenkracht welzijn te bevorderen'. Tim Westwell en Sebastian Pole richtten in 2001 Pukka op om via hun kruidenkennis mensen te inspireren bewuster te leven.

Lees verder over thee van Australian en Pukka op pagina 92

Perla
SUPERIORE
KOFFIEBRANDERS
SINDS 1895

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
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.

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.

De producten zijn verkrijgbaar voor verschillende zetmethoden zoals snelfilter, bonen of capsules.

Alleen verkrijgbaar bij Albert Heijn

KLIMAATNEUTRAAL PRODUCT

UTZ Certified

Know, know, know your roast

8

Varieer eens met een lichte, een medium of donkere koffiebranding en ontdek welke bij jou past.

1

Licht gebrande bonen, vaak geassocieerd met 'specialty coffee' en 'Scandinavische smaak', worden heel kort gebrand. De roast stopt net na het bekende ('poppende') *first crack* geluid van de bonen.

2

Medium geroosterde bonen worden vanzelfsprekend langer gebrand dan lichte maar de roast stopt bij de 'tweede crack' van het brandproces. Deze bonen hebben al behoorlijk wat body.

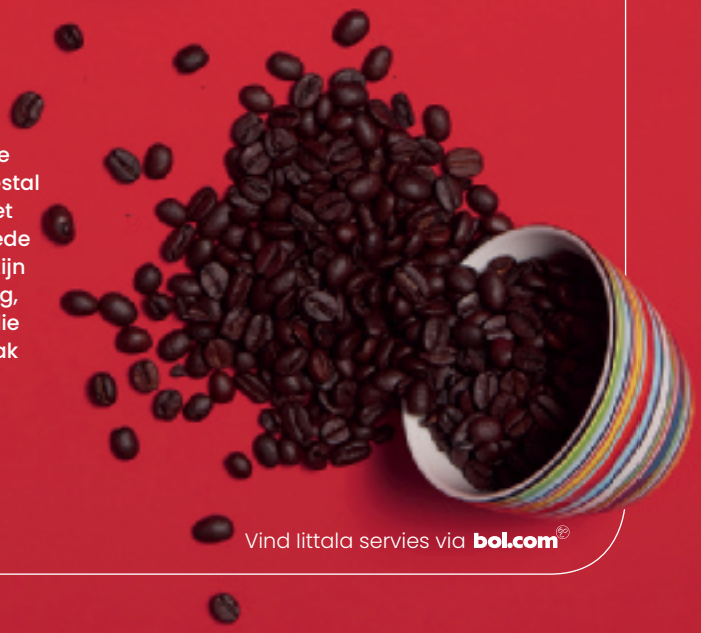
3

Medium-donker geroosterde bonen worden gebrand tot na de 'tweede crack'. De bonen hebben een olieachtige glans en hun smaak blijft uitstekend staande in koffies met veel melk.

Ga naar **boonmagazine.nl** om te zien hoe André Hoinkis Perla-koffiebonen brandt.

4

Donker gebrande bonen worden meestal geroosterd tot het einde van de 'tweede crack'. De bonen zijn glanzend en vettig, met een smaak die aan toast en tabak doet denken.



Vind littala servies via **bol.com**

Maal, filter en schenk als een pro

Niks mis met filterkoffiemachines, maar laat de kunst van koffie opschenken niet verloren gaan. Slow you go.

Perla Superiore

Origins Tanzania snelfiltermaling

Aromatische licht gebrande koffie met een milde en verfijnde smaak waarin frisse fruittonen herkenbaar zijn.

Australian

Single Origin biologische koffiebonen

Prijswinnende baristakoffie. Uitsluitend koffiebonen van top-batches, vier keer per jaar uit een nieuwe koffiestreek. Op lagere temperatuur gebrand.

Australian

Medium Roast biologische koffiebonen

Een verantwoorde koffie met een constante smaak en goed aroma.

Segafredo Selezione

Espresso koffiebonen

Medium gebrand. Een blend van bonen uit Brazilië, Costa Rica, Colombia en Ivoorkust. Subtiele geuren van rood fruit, kruiden en vanille komen samen met smaken van chocolade en noten.

1

MAAL ZELF BONEN

Zo kort mogelijk voor het bereiden van de koffie. Gebruik een koffiemolen met twee maalschijven die zorgen voor een consistente verpulvering – in plaats van blender-achtige messen. Een betaalbare handmaler met keramische maalschijven is de Hario Skerton. Voor ongeveer 100 euro meer en minder handarbeid heb je een elektrische Baratza Encore.

PRO TIP

Een weegschaal is een handige koffietool. Tijdens het brandproces verliezen bonen water, ze nemen toe in formaat. Meet ze dus af op basis van gewicht en niet op volume. Een weegschaal kan ook de hoeveelheid water wegen en, indien voorzien van ingebouwde timers, de giet- en extractietijd bijhouden.

2

WATERWIJS

Gebruik gefilterd of fleswater en verwarm tot de juiste temperatuur zoals aanbevolen. Geen zin in gedoe met kokend water en een thermometer? Schaf een digitale waterkoker aan.

3

PRECIES!

Beschouw koffie opschenken een beetje als bakken. Consequente uitvoering, met precisie, levert het beste resultaat. Ga naar **boonmagazine.nl** voor een mini-workshop opschenken.

4

PERSOONLIJK

Kies de koffiezetmethode (en het -apparaat) die het best bij jouw lifestyle en keuken past. Bedenk bijvoorbeeld dat een Chemex delicaat is, maar het voordeel heeft dat hij met karaf en al komt. Een AeroPress kan tegen een stootje, is zelfs vaatwasmachinebestendig en handig op reis, maar zet net voldoende koffie voor één persoon.

9

1 BROWNIES

2 WORTELTAART

Brownies

225 g boter (en extra om in te vetten)
225 g pure chocolade, in stukjes
200 g bruine basterdsuiker
4 eieren
175 g bloem
8 g bakpoeder
40 g cacaopoeder
50 g walnoten (of andere noten, of 75 g frambozen, bramen of blauwe bessen)
Extra nodig: bakpapier, vierkante ovenschaal (ca 20 x 20 cm)

1 Verwarm de oven voor op 175 °C. Vet een ovenschaal in met boter en bekleed met bakpapier. Smelt de boter op laag vuur in een steelpan en voeg de chocolade toe. Laat van het vuur af de chocolade smelten in de boter. Roer af en toe door.

2 Meng met een garde de suiker en de eieren in een beslagkom. Roer vervolgens het chocolademengsel door het suikermengsel. Zeef de bloem met het bakpoeder en het cacaopoeder erboven en meng. Voeg naar smaak noten of fruit toe.

3 Schep het mengsel in de schaal en strijk glad. Bak 30 minuten in de oven. Als het beslag een korstje heeft en redelijk stevig voelt, maar misschien nog een beetje 'wiebelt' als je de schaal schudt, dan is de brownie klaar. Als hij nog vloeibaar is in het midden, zet dan nog 5 minuten terug in de oven. Laat daarna minstens 1 uur afkoelen en snijd in het gewenste formaat, garneer met extra noten of bosvruchten en serveer met koffie (of thee).

Worteltaart

boter (om in te vetten)
4 eieren
175 g suiker
75 g ahornsiroop
merg van 1 vanillestokje
175 ml zonnebloemolie
250 g bloem (en extra om te bestuiven)
½ zakje bakpoeder
1 tl kaneelpoeder
1 tl anijspoeder
1 tl gemberpoeder
flinke snuf zout
300 g geraspte winterwortel
150 g fijngehakte walnoten
1 pakje wit fondant
poedersuiker
Extra nodig: bakpapier, springvorm Ø 24 cm

1 Verwarm de oven voor op 170 °C. Vet de springvorm in met boter, bekleed de bodem met bakpapier en klik de rand dicht. Bestuif de zijkanten met bloem en klop overtollige bloem uit de vorm.

2 Klop met een mixer de eieren met de suiker, ahornsiroop en merg van de vanillepeul in een paar minuten tot een luchtige crème en meng de olie er rustig door.

3 Meng bloem, bakpoeder, kaneelpoeder, anijspoeder, gemberpoeder en zout door elkaar. Voeg dit bloemmengsel toe aan de eiercrème en roer nog even door tot een glad beslag. Schep met een pollepel de wortel en walnoten erdoor.

4 Schep het wortelmengsel in de vorm en bak de taart in de oven in ongeveer 45 minuten goudbruin en gaar. Controleer met een satéprikker of de taart gaar is. Laat de taart afkoelen.

5 Kneed het fondant. Rol het uit op een werkblad tot een dunne plak; gebruik wat poedersuiker als het wat plakt. Snijd er een ronde plak uit met een doorsnede van 24 cm en leg deze op de taart. Als de taart heel bol is geworden kun je de bovenkant recht bijsnijden voor je het fondant erop legt. Je kunt de taart ook bedekken met een laagje crème fraîche gemengd met citroensap en poedersuiker naar smaak. Serveer met koffie (of thee).

10

En bakken maarrr

Moderne koffiezaakklassiekers maak je zó gewoon thuis.

RECEPTUUR **LARS HAMER & MAUREEN SPEE**

Bananenbrood

100 g gezouten boter, op kamertemperatuur (en extra om in te vetten)
225 g bloem
1 tl bakpoeder
1 tl kaneel
150 g fijne kristalsuiker
3 eieren
3 (over)rijpe bananen (ca 350 g)
75 g yoghurt
30 g maanzaad
Extra nodig: cake- of broodblik (20 x 10 cm)

1 Verwarm de oven voor op 175 °C. Vet het cakeblik licht in met boter.

2 Zeef in een kom bloem, bakpoeder en kaneel. Doe boter en suiker in een andere beslagkom en meng met een handmixer tot een licht en luchtig mengsel. Voeg stuk voor stuk de eieren toe.

3 Pel de bananen en prak ze fijn. Schep met een spatel de bananenpuree, de yoghurt en het maanzaad door het suiker-eimengsel. Schep dan de bloem er luchtig door.

4 Schep het mengsel in het cakeblik en bak 55 minuten in de oven goudbruin en gaar. Controleer met een satéprikker of het bananenbrood gaar is.

Een beetje plakkerig is best lekker, maar te nat is niet goed. Zet hem anders nog even terug. Laat het bananenbrood daarna in de vorm afkoelen. Serveer met koffie (of thee).

Bakspullen en koffieservies bestel je via bol.com

3 BANANENBROOD

PRO TIP

Water is je vriend. Koffie bestaat voor 98 procent uit water. Dus experimenteer eens met verschillende fleswaters om te bepalen welk water het best bij jouw smaak past.

11

KOFFIEKENNER **MARCELLO ARCANGELI**
hoofd trainingscentrum Lavazza

'Aller–, allerbelangrijkste taak: houd je machine en je werkplek schoon.'

Versla de koffievijanden

1 Koop versgeroosterde koffie in kleine hoeveelheden, want hoe korter je koffie bewaart des te beter de smaak behouden blijft. 2 Doe de koffieverpakking na openen in een luchtdichte, ondoorzichtige bewaardoos. Lucht betekent oxidatie, betekent smaakverandering. 3 Water, dat zuurstof bevat, stimuleert oxidatie. Bewaar koffie op een droge plek zonder grote temperatuurswisselingen. 4 Groene bonen staan tijdens het brandproces bloot aan hoge temperaturen, en ook gemalen koffie wordt overgoten met heet water. Toch moeten geroosterde bonen op een koele, donkere plek worden bewaard. Houd ze uit het zonlicht en weg bij warmtegenererende apparaten. 5 Koffie wordt in zeventig landen verbouwd en blijft een van de meest verhandelde grondstoffen ter wereld. Blijf nieuwsgierig, ruimdenkend en gul, terwijl je dieper in de koffiewereld duikt. Koffie is om te delen.

Lucht– & lichtdichte capsules

Koffiecapsules zouden de persoonlijke noot uit het koffiezetproces halen. Aanhangers bestempelen ze juist als handige, perfect afgemeten, voorgemalen porties koffie die altijd hetzelfde consistente kopje koffie opleveren. Bovendien nemen ze weinig opslagruimte in beslag en mors je er niet mee.

Met éxtra smaak graag

Melkkoffies zijn de trend, zo las je al. Melkkoffies met extra smaak – amandel, gember, kaneel, karamel, cacao – zijn nog méér de trend.

CARAMEL LATTE MACCHIATO

Zet je favoriete espresso. Schuim de melk op en voeg er vanillesiroop aan toe. Schenk de espresso met een streep – macchiato betekent 'gemarkeerd' – in de melk en versier met karamelsiroop.

MOCCACHINO

Zet je favoriete espresso. Schep de cacao bij de koffie. Schuim de melk op en doe er een snuf kaneelpoeder bij (en eventueel suiker). Schenk het melkschuim langzaam op de koffie.

CHAI LATTE

Zet een sterke chai thee (bv. biologische Australian Chai Black Tea). Schuim de melk op en voeg (met wat rietsuiker) toe aan de thee en bestrooi met specerijen naar smaak.

KANEELKOFFIE

Doe 1 el kaneelsiroop of 1 tl kaneelpoeder in een kop. Voeg hete koffie (en eventueel suiker) toe en roer. Schep er slagroom of melkschuim op en bestrooi met kaneelpoeder.

PRO TIP

Kaneel-, vanille- of gembersmaak voeg je vrij eenvoudig toe aan je filterkoffie. Doe de smaakmakers (respectievelijk gebroken, in de lengte doorgesneden, in een paar schijfjes gesneden) met gemalen koffie in een cafetière, schenk er heet water bij en laat 4 minuten op smaak komen. *Press and serve.*

12

Cup-a-smaak

Het Nescafé Dolce Gusto systeem, waarvoor verschillende koffiemerken smaakvarianten in cups verkopen, is ideaal als je voor extra smaak én gemak wilt gaat. Ga naar **ah.nl** en **bol.com** om het actuele aanbod te bekijken of je favoriete smaken te bestellen.

‘Het pure zwarte goud, is niet altijd beter’

Ook Italië is óm als het om smaakjeskoffie gaat. Niet alleen worden Starbucks-koffievarianten er door jongeren omarmd, ook in de traditionele koffiebars en thuis wordt geëxperimenteerd met extra smaak. ‘En dat is van alle tijden’, verzekert Lavazza's hoofd trainingen Marcello Arcangeli ons. ‘Italië is minder koffiepuristisch dan wel wordt gedacht. Wij producenten willen ook de jéugd laten kennismaken met koffie. Dan zijn zoetere koffies en koffies met smaak *the way to go*.’

CAPPUCCINO MET GEMBER

CARAMEL LATTE

13 Maak een nightlife koffie

Koffietails, cocktails met koffie, zijn très cool. Met of zonder alcohol. Koffiecreativiteit kent geen grenzen. Shake, blend, probeer.

1 Espresso Martini

Shake **20 ml vodka**, **20 ml koffielikeur (bv. Tia Maria)**, **1 tl agavesiroop** en **30 ml vers gezette espresso** (bv. van **Perla Superiore Finest Dark Roast** bonen) met een handvol **ijsblokjes**. Schenk het mengsel door een zeef in een gekoeld cocktailglas. Garneer eventueel met een paar **koffiebonen** op de schuimlaag.

2 'Bear and the bee'

Doe om honingsiroop te maken **150 ml honing** in een glas en meng met dezelfde hoeveelheid heet water. Zet apart en laat afkoelen. Giet even later **40 ml whisky** met **20 ml honingsiroop** en **25 ml vers gezette Café Royal Doppio Espresso** in een cocktailshaker. Doe er een handvol **ijsblokjes** bij en shake goed gedurende 15 seconden. Schenk de inhoud in een gekoeld cocktailglas en versier deze Berlijnse cocktail eventueel met een paar **koffiebonen**.

3 Pink & white Russian

1. Maak eerst zelf koffielikeur. Rasp de **schil van 1 grapefruit** met een zester of dunschiller. Neem een mengkom en doe hier de **grapefruitschil, 100 ml vodka**, **300 ml water**, **200 g bruine suiker** en **100 ml Café Royal Lungo Forte koffie** in. Meng alles goed door elkaar met een garde. Laat de likeur ten minste één nacht rusten en giet hem daarna over in een bewaarfles.
2. Vul een coupe of whiskyglas met wat **ijs**. Voeg **40 ml vodka** (liever nog vanille-vodka) en **40 ml zelfgemaakte koffielikeur** toe. Klop **40 ml slagroom** stijf en voeg dit langzaam toe aan je drankje. Versier de room eventueel met reepjes **limoen- of grapefruitschil** en (versgemalen) **nootmuskaat**.

4 Bonbon–koffie

Vul een glas met **10 ml gecondenseerde melk**. Zet **40 ml L'OR Espresso Ristretto** (een kopje) en schenk de koffie op de melk. Schuim **25–50 ml volle melk** op en schenk dit rustig in een laagje op de koffie.

EXCLUSIEF BIJ ALBERT HEIJN

Perla Superiore

Finest Dark Roast koffiebonen

Donker gebrande, volle espresso. Heeft een iets romige smaak met fijne bitters en zachte tonen van chocolade en kruiden.

Café Royal

Doppio Espresso capsules

Uitgesproken gebrande aroma's en nootachtige tonen, gecombineerd met compacte, romige textuur.

Café Royal

Lungo Forte capsules

Deze lungo wordt gekenmerkt door intense aroma's van gebrande bonen en een krachtige body.

L'OR

Espresso Ristretto koffiecups

Expressieve ristretto met fris karakter en krachtig kruidig aroma.

TIP

Alvast voorbereiden voor een trendy kerst? Reken maar dat de feestdagen dit jaar extra sierlijk en lekker worden met koffiedesserts en koffietails of een kruidige koffiepunch. Ga naar boonmagazine.nl voor meer feestelijke en nachtelijke recepten met koffie.

1

2

3

4

Koffie & gezondheid

Slapeloosheid is een veelgenoemde bijwerking van koffieconsumptie. Of cafeïne daar de boosdoener van is, wordt in recente studies steeds vaker in twijfel getrokken. Tegelijkertijd wordt koffie aangeprezen door zijn rijkdom aan voedingsstoffen, waaronder magnesium, vitamine B3, kalium en vitamine E, evenals antioxidanten – die in verband worden gebracht met het voorkomen van bepaalde ziekten. Maar waar het ons écht allemaal om te doen is? Dopamine, die wordt aangewakkerd door cafeïne, ja heus, maakt mensen een vleugje gelukkiger.

Kokoskoffie

Meng **200 ml kokosmelk**, een **paar druppels vanille-extract** en **1 el honing** en breng in een steelpan langzaam aan de kook tot de honing goed is opgelost. Haal van het vuur en laat 15 minuten staan. Zet ondertussen een kopje **L'OR Espresso Ristretto** en laat afkoelen. Vul een glas met wat **ijs** en de kokosmelk en giet er de koffie overheen.

Koffiesmoothie

Doe **1 gepelde banaan**, **60 ml Café Royal Doppio Espresso**, **20 g havervlokken**, **4 ijsblokjes**, **1 el honing**, **1 el notenpasta**, **1 el proteïnepoeder** (optioneel) en **180 ml amandelmelk** in een blender, pureer tot een gladde smoothie, garneer met **bosvruchten** en **havervlokken** en serveer direct.

Elk moment van de dag lekker

TIP

Chocolade en koffie zijn beste vrienden. Ga naar boonmagazine.nl voor recepten, waaronder deze chocolade-koffielepels met L'OR Espresso Lungo Profondo.

Of experimenteer met deze koffies voor een smoothie of koffiemix:

Perla Huisblends

Extra Dark Roast koffiepads

Pittige krachtpatser met een intense smaak.

Starbucks

Espresso Dark Roast bonen

Intens en karamelachtig zoet - zo goed dat-ie nooit veranderd is. Ideaal voor een melkkoffievariant.

Kies je systeem

14

1 Ben je een volumedrinker of drink je vooral in goed gezelschap, dan is een filter-machine jouw ding. 2 Drink je meestal solo en wil je in smaak(intensiteit) variëren? Capsules! 3 Makkelijk variëren? 's Ochtends espresso, 's middags cappuccino of lungo en 's avonds een caramel latte, dan wellicht Dolce Gusto. 4 Maak je koffie voor één of twee en niet zo vaak, en geen zin in gedoe en rommel, dan is Senseo® een oplossing. 5 Heb je thuisbarista-ambities, ga dan voor een espressomachine.

PRO TIP

Drie redenen om voor Dolce Gusto te kiezen, volgens Nescafé Dolce Gusto brand manager Nicoline van Vliet: 'Versgemalen en luchtdicht verpakte koffie, de vele koffievariaties die makkelijk te zetten zijn, met stijlvolle machines.'

Snelfilter, capsules, pads of bonen? Wat kies je? Lees verder!

– MOCCAMASTER KBGT741AO –

De bekroonde Moccamaster filterkoffiemachine – verkrijgbaar in vele varianten en nog meer fraaie (retro-)kleuren – is met de hand gemaakt en getest. Hollands vernuft en glorie, want uit Amerongen. Het apparaat houdt je koffie op een constante temperatuur van 80-85 °C en heeft een hoogwaardig koperen verwarmingselement. Geadviseerde dosering: 55-60 g gemalen koffie per liter.

Bestel de Moccamaster via bol.com

(WO)MAN MACHINE

Drink je koffie liefst solo? Dan bieden capsule-, pad- of espressomachines uitkomst. Liever een pot koffie, of regelmatig visite? Zet heerlijk aromatische filterkoffie. Wij denken: kies lekker voor meerdere zetsystemen – waarom niet? En kies je machine bij je smaakmoment.

FOTOGRAFIE & PRODUCTIE JELLE RIETVELD STYING MAUREEN SPEE

Café Intención Ecológico

– REDACTEUR SOPHIE FLEUR JONGEBLOED –

'Voor een extra aromatische en verse kop koffie – meestal zonder melk – maal ik zelf fairtrade en biologisch verbouw-de bonen van **Café Intención Ecológico**', vertelt redacteur Sophie Fleur. 'Dat doe ik net even wat grover voor de Moccamaster, zodat aroma's van honing, donkere hazel-noot en chocolade nog beter vrijkomen. Geregeld ook koel ik filterkoffie en serveer 'm met ijs. Soms met een scheut havermelk. Of met een klein stukje sinaasappelschil; ook heel lekker. Op vakantie gaat de Chemex Coffeemaker mee. En Chemex-filters met een pak biologische **Fairtrade Original Aroma snelfiltermaling**.'

Lavazza bonen

– DANNY VAN BUEREN, MARKETINGMANAGER LAVAZZA –

'Ik gebruik **Lavazza Tierra Brasile Single Origin** bonen voor een kop zwarte koffie. De bonen hebben een volle intensiteit met tonen van honing. Omdat de koffiebes pas laat wordt geoogst, ontstaat er een rijke en zoetige smaak. Mijn tip: bewaar koffiebonen luchtdicht en op een donkere plek, want zuurstof en licht hebben invloed op de smaak. Ik doe daarom ook nooit te veel bonen in het reservoir van mijn machine, zodat ze altijd lekker vers zijn bij gebruik.'

SAGE THE BARISTA

Barista-kwaliteitskoffie zetten, inclusief precieze temperatuurregeling en melktextuur, en ook nog in een compacte vorm. De ingebouwde molen – achttien maalgraadinstellingen – maakt het mogelijk om de bonen vlak voor de extractie te malen en onmiddellijk in de filterhouder te plaatsen. Hierdoor komen alle fijne, geroosterde aroma's rechtstreeks in de espresso-extractie. Je kunt de pistonmachine automatisch of handmatig bedienen.

Bestel de Sage The Barista via **bol.com**

Café Royal capsules

– GUILLAUME DUMAS, SALESMANAGER CAFÉ ROYAL –

'Het leuke van capsules is, dat je gedurende de dag kunt variëren. Ik bouw op in sterkte, van **Lungo Classico**, **Lungo Forte**, **Espresso Forte** tot **Café Royal Doppio Espresso.** Doppio is mijn favoriet; en onze sterkste variant (11 uit 10). Tip: probeer een goede balans te vinden in de hoeveelheid water die je gebruikt. Ik zet mijn koffie meestal ergens tussen een espresso en een lungo in. Dat levert voor mij het perfecte evenwicht tussen sterkte en smaak op. Thuis gebruik ik een Nespresso® Inissia machine, gekocht toen ik tijdens mijn gesprek bij Café Royal de sollicitatiecommissie wilde imponeren. Hij gaat sindsdien zelfs mee op vakantie.'

KRUPS NESPRESSO® CITIZ & MILK XN761B

Mooie, gebruiksvriendelijke koffiecupmachine met waterreservoir van 1 liter, geschikt voor espresso's en lungo's. Liever een cappuccino, latte macchiato of andere melkkoffiefavoriet? Die maak je dankzij de meegeleverde melkopschuimer ook in een handomdraai.

Bestel de Krups Nespresso® CitiZ & Milk via **bol.com**

Senseo®

– LAURA TEN KLOOSTER, KEY ACCOUNTMANAGER E-COMMERCE JACOBS DOUWE EGBERTS –

‘**Classic**, **Extra Strong**, **Mocca**, **Espresso**, er is qua smaak voor ieder wat wils. Zelf houd ik van koffie met melk. De **Senseo®** **Latte Macchiato** bestaat uit drie lagen: zwarte koffie, warme melk en romig melkschuim. Dit is de enige Senseo-variant die je zet met twee verschillende pads: één koffiepad en één melkpad, daardoor smaakt-ie extra lekker. Voor mij ideaal om de ochtend mee te starten, maar ook als tussendoortje. Tip? Wat dacht je van een **Koffie Crème Brûlée** of **Salted Caramel Mocha**? De stap-voor-staprecepten staan op de inspiratiepagina van senseo.nl.

– SENSEO® VIVA CAFÉ HD 6563 –

Uniek aan deze machine is de koffie-boosttechnologie, die alle vijftig koffiebonen in één pad tegelijk verwerkt; het geheim voor een vollere en rijkere smaak. Daar-naast kun je al direct na het aanzetten van het apparaat heerlijke Senseo®-koffie maken. Dat scheelt tijd.

Bestel de Senseo® Viva Café via bol.com

De albumhoes The Man-Machine van technopioniers Kraftwerk vormde de inspiratie voor deze feature. LP en CD verkrijgbaar via bol.com

Perla bonen

– NICK HOLLAK, ACCOUNTMANAGER AHOLD DELHAIZE COFFEE COMPANY –

'Met **Perla Superiore Finest**, extra donker gebrand, maak ik een heerlijke ristretto om een actieve dag te beginnen. Geregeld neem ik die mee in een milieuvriendelijke to-go-beker.'

– MEREL DE JONG, PRODUCTMANAGER AHOLD DELHAIZE COFFEE COMPANY –

'Firenze is niet alleen mijn lievelingsstad in Italië maar ook naamgever van mijn favoriete **Perla Italian Roast** koffiebonen, die ik zelf maal om thuis de lekkerste cappuccino te zetten. Het melkschuim maak ik van verse melk van de Jerseykoe.'

– SIEMENS EQ9 PLUS EN SIEMENS EQ6 PLUS –

Met de Siemens EQ9 Plus TI923309RW (op de foto) of de Siemens EQ6 Plus s400 TE654319RW kun je als koffie-liefhebber experimenteren met verschillende koffierecepturen. Ontdek wat je favoriete sterkte en smaak is, sla deze op en zet iedere dag met één druk op de knop jouw ideale koffie. Door de keramische maalschijven bereik je de maximale aroma-extractie uit de koffiebonen. Daarnaast hebben deze luxe espressomachines een extra lange levensduur door de slijtvaste maalschijven.

Bestel de EQ9 Plus of EQ6 Plus via bol.com

10x koffie

1. **SENSEO® CAPPUCCINO KOFFIEPADS**
   Ronde koffie met melkschuim.
2. **SENSEO® CLASSIC KOFFIEPADS**
   Evenwichtige koffie, medium gebrand.
3. **LAVAZZA QUALITÀ ROSSA BONEN**
   Medium gebrande bonen, blend van arabica- en robustabonen. Ook in gemalen variant.
4. **CAFÉ ROYAL ESPRESSO MACCHIATO CAPSULES**
   Stevige koffie met vol karakter en aangenaam zuurtje.
5. **CAFÉ ROYAL LUNGO FORTE CAPSULES**
   Hoogwaardige lungo met intense aroma's en krachtige body.
6. **FAIRTRADE ORIGINAL AROMA SNELFILTERMALING**
   Volle blend rechtstreeks van de Colombiaanse coöperatie Red Ecolsierra (lees meer vanaf pagina 42)
7. **LAVAZZA QUALITÀ ORO SNELFILTERMALING**
   Soepele espresso van 100% arabicabonen, voornamelijk uit Latijns-Amerika.
8. **SENSEO® EXTRA STRONG KOFFIEPADS**
   Pittige koffie met een zachte crèmelaag.
9. **CAFÉ INTENCIÓN ECOLÓGICO ESPRESSO BONEN KRACHTIG**
   Biologisch! Ook verkrijgbaar in milde variant en als snelfiltermaling.
10. **CAFÉ ROYAL LA LAGUNA BONEN**
    Milde 100% arabica uit Honduras. Ook als Café Royal La Laguna single origin capsules.

Ga voor meer keuze naar **ah.nl** en **bol.com**

PHILIPS

Espresso
2200 series

Te koop bij bol.com

Heerlijke koffie, verrassend eenvoudig

met de nieuwe Philips 2200 series Espressomachines.

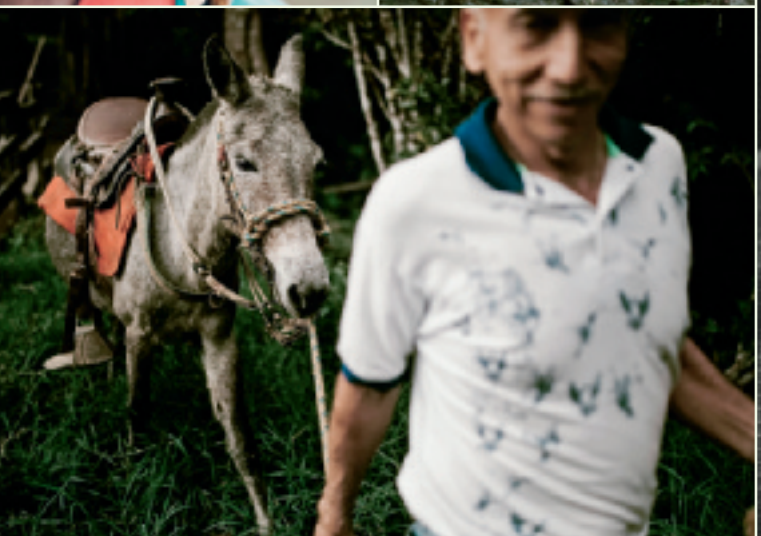
Maak met één druk op de knop een heerlijke espresso of lungo van verse bonen. Net zoals bij je favoriete café, maar dan gewoon lekker thuis. Pas gemakkelijk de sterkte en hoeveelheid van je koffie aan op het touchdisplay. Geniet van jouw favoriete koffie, op jouw manier

Een selectie van de indrukwekkende foto's die Pieter Bas Bouwman in Colombia voor BOON maakte, wordt vanaf 1 oktober, de start van de Maand van de koffie, geëxposeerd in de Amstelpassage, Centraal Station Amsterdam. Toegang is

Een kopje community

Klimaatverandering en harde handel leggen wereldwijd druk op de koffieproductie. En dan vooral op boeren en op de natuur. Directe(re) handel, nauwer contact en hulp bij onderwijs en ontwikkeling zijn oplossingen om koffiefamilies betere perspectieven te bieden. Van Fairtrade Originals Community Coffee gaat er meer geld naar de boeren. En dat heeft impact, zagen we met eigen ogen. Een beeldreportage in drie hoofdstukken, gemaakt op de plantages van Red Ecolsierra.

TEKST **SOPHIE FLEUR JONGEBLOED** FOTOGRAFIE **PIETER BAS BOUWMAN**



Community's & generaties

Lees meer op pagina 50

Zo'n 380 boerenfamilies zijn aangesloten bij Red Ecolsierra, een coöperatie die erop toeziet dat de koffiekwaliteit net zo hoog ligt als de toppen van het producerende UNESCO National Park Sierra Nevada de Santa Marta.

'Niet iedereen die wordt geboren in de Sierra Nevada is zo bevoorrecht', zegt Edwin (rechts op de foto met zwarte hoed), een van de jongere boeren binnen de coöperatie. De jongeren zijn dankbaar dat Red Ecolsierra hen de kans geeft meer over het proces te leren en zijn trots op hun biologische koffielandbouw.

Edwin en zijn vijf broers en zussen hebben ieder een eigen koffieplot. De premie zou Edwin het liefst besteden aan een betere opleiding voor zijn familie, om zorg te dragen voor de natuur, 'zodat ook zij verliefd worden op het werk dat we hier doen als koffieproducenten, en als leden van de coöperatie'.

Ga naar **boonmagazine.nl** om de korte videodocumentaires die Jonathan Doornenbal in Colombia maakte te bekijken.

Op een *finca* in de koffiegebieden is familie onmisbaar. In de regentijd zijn alle handen nodig, van oktober tot februari is het oogstseizoen in de Sierra Nevada, Colombia.

In San Pedro, volgens de locals de 'Coffee capital of the Sierra Nevada', wordt de bonenkwaliteit handmatig gecontroleerd en de koffieprijs vastgesteld. Esteban (23) is door Red Ecolsierra opgeleid tot cupper. Op basis van geur, kleur en gewicht van de bonen spoort hij 'defecten' op, zoals rotting, steentjes en insecten. Zo'n defect is bepalend voor de score van de koffiekwaliteit.

Red Ecolsierra telt zeven bodega's (inkooppunten). Community Coffee wordt het best bewaard op dezelfde hoogte - bij dezelfde temperatuur - als de koffieplanten groeien. Het transport wordt er gebundeld.

Koffieketen & impact

Lees meer op pagina 50

De community deelt de infrastructuur en middelen: van een pelmachine die de velletjes van de groene bonen haalt tot waterbronnen en filters.

De boeren zijn de 'Guardians of the Sierra', ze krijgen praktische trainingen voor het behoud van de biodiversiteit in het UNESCO National Park Sierra Nevada de Santa Marta. Zij houden 30 procent van hun grond vrij voor andere gewassen en bijen minnende flora.

Kwaliteit & koffiecultuur

Lees meer op pagina 50

→

Koffieplukken is topsport; de plantages zijn zo steil dat je zonder gevoel voor evenwicht zo onder aan de voet van de berg ligt. *Mulas* (muilezels) bieden uitkomst.

→→

De rode schillen van de bessen vormen natuurlijke compost. De vorige generatie gebruikte nog chemische bestrijdingsmiddelen.

→

Dankzij de Fairtrade premie heeft Victor (foto hierboven trekkend aan de muilezel) een ontpulpmachine kunnen aanschaffen die de koffie verdeelt naar kwaliteit. Daarmee bespaart hij water, mankracht en geld.

→→

De hoogste kwaliteit koffie is voor de buitenlandse markt. Voor de Colombianen blijven de buitenbeentjes over: onregelmatige, kleine bonen.

→↘

De filterkoffie die thuis wordt gezet is mierzoet, slap en opgelapt met een kneepje limoen. Heel anders dan onze koffiegebruiken.

→

'Het gevecht tegen het water is onze grootste uitdaging', vertelt koffieboer Reynaldo. De Fairtrade premie investeert hij in een mechanische droogmachine, een silo, om te delen met de buurman. 'Nu huren we een plek om de bonen te drogen. Dat is verschrikkelijk duur.'

←

Koffieboeren horen graag wat de consument vindt van de kwaliteit. Jouw koffiewensen koppel je direct terug naar de koffieproducenten, zodat zij de beste koffie blijven telen, zijzelf en hun kinderen de juiste trainingen krijgen om de koffietraditie voort te zetten én het Sierra Nevadagebied blijft bloeien. '

Fairtrade Original Community Coffee

EXCLUSIEF BIJ ALBERT HEIJN

Fairtrade Original Intense Roast biologische espressobonen

Fairtrade Original Dark Roast biologische espressobonen

Fairtrade Original Single Origin biologische espressobonen

Fairtrade Original Espresso Single Origin capsules (bio)

Fairtrade Original Single Origin biologische snelfiltermaling

Fairtrade Original Aroma biologische snelfiltermaling

Community's & generaties

De koffiestruiken van de trotse opa gaan binnenkort over op zijn kleinkinderen. Elke generatie hier is zo'n beetje geboren in een zak koffie, dus de jeugd kent de uitdagingen van de koffieteelt als geen ander en dat schrikt velen af. Het merendeel trekt weg van de Colombiaanse koffieplantages, op zoek naar meer inkomenszekerheid, bijvoorbeeld in de stad. Het voortzetten van de koffieplantages is weliswaar hun droom, maar het ontbreekt deze generatie aan een duurzaam toekomstperspectief.

Om verandering te brengen is focus op de kwaliteit van koffie en het plantagewerk alléén niet voldoende, vindt Fairtrade Original. Want de kern zit niet alleen in de boon zelf maar vooral ook in de betrokkenheid van de koffieboeren en hun diepgewortelde gemeenschap. Voor een duurzame koffieketen, lees: een koffieketen waarvan de volgende generatie ook moet kunnen leven, is educatie de sleutel, aldus Fairtrade Original. Daarom verbindt Community Coffee de consument rechtstreeks met de gemeenschap van de Colombiaanse koffieboeren. Met de bonus op een pak Community Coffee worden namelijk de trainingen voor Red Ecolsierra gefinancierd. Onderwijs leert jonge koffieboeren koffie telen in harmonie met de natuur. Er worden lessen gegeven over koffiekwaliteit om de smaak van de boon, en die van de consument, te doorgronden. En ze worden aangemoedigd hun blik te richten op andere aspecten binnen de koffiebranche, zoals (koffie)toerisme, koffiecuppen en het houden van bijen. Zo worden de nieuwe koffieboeren minder afhankelijk van alleen de oogst – die maar eens per jaar wordt opgebracht en ook zo maar eens kan mislukken.

Wat de boer zaait op zijn plantage, oogsten wij thuis in ons vers gezette kopje koffie

Koffieketen & impact

Lange tijd waren de dichtbegroeide koffieplantages van Colombia het speelveld van guerrillabeweging FARC, een no-go zone. Sinds eind 2016 is het helse geweld dat er zich afspeelde weliswaar beëindigd, maar het herstellen van de koffieplantages en het Colombiaanse imago blijkt lastiger dan gedacht. Teruggaan naar de koffiehandel zoals deze vroeger was, is geen optie; de koffieketen telt te veel margeslurpende schakels om boeren een duurzame toekomst te bieden. En de wereldkoffieprijs ligt voor de Colombianen onder hun kostprijs.

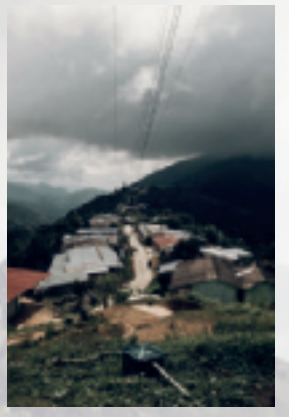
Fairtrade Original stelde zich ten doel om hulp te bieden; koffiebonen rechtstreeks bij de boeren afnemen. Specifiek bij de boeren van Red Ecolsierra, een koffiecoöperatie van 380 kleine boerenfamilies. Dankzij deze directe samenwerking tussen Fairtrade Original en de Red Ecolsierra boeren ontvangt de coöperatie een vaste prijs voor de koffiebonen in plaats van de dagelijks schommelende wereldprijs, wat de boeren en hun families minder afhankelijk maakt van de grillen van de markt. Daarbovenop biedt Fairtrade Original verschillende premies voor de kwaliteitsinspanningen die de boeren leveren, zoals het biologisch telen, het gebruiken van duurzame landbouwmethoden en het toezien op respectvolle werkomstandigheden voor de werknemers. Dat geld draagt bij aan het levensonderhoud van de families én aan het unieke ecosysteem van hun UNESCO leef- en werkgebied in de Sierra Nevada. Dat laatste is een must, want zonder de ongerepte natuur met haar enorme biodiversiteit is er geen toekomst voor boer en bes.

Wie Community Coffee koopt, investeert dus mee. Naast de standaardprijs én hierboven beschreven bio- en fairtrade premies ontvangt de coöperatie namelijk 44 eurocent extra per kilo Community Coffee. Dit bedrag wordt volledig in sociale projecten geïnvesteerd. Dat kunnen praktische landbouwtrainingen zijn, een mechanische droogmachine, of een simpele wasmachine om het huishouden te ontlasten. Door deze premie wordt het werk op de plantages rendabel, ook voor de volgende generatie koffieboeren.

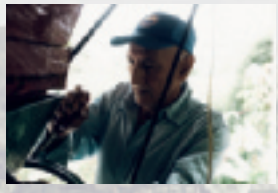
Kwaliteit & koffiecultuur

Voor Community Coffee mengt Red Ecolsierra de bonen van de verschillende boeren tot een koffieblend voor de Nederlandse koffiedrinker. Precies zoals wij hem lekker vinden: notig en robuust, met chocolade- en niet teveel fruittonen. Die smaaknuances zijn verstopt in de natuur: in de bes, in het terroir van de koffieplant. Iedere *finca* produceert een eigen soort boon met een eigen smaakprofiel – net even anders dus dan de boon van de andere coöperatieleden. Want je moet weten dat de landschappen grenzend aan de Grote Oceaan en de Caribische Zee, doorklieft door de Andes-bergketen, groots en divers zijn in dit Zuid-Amerikaanse land. Niet alleen op macroniveau - van tropisch regenwoud tot besneeuwde bergtop - maar ook op microniveau per boerenbedrijf. Daarom zijn de bonen van bijvoorbeeld boer Victor een tikje zoeter dan die van Annadelia. En moeten de bonen van Edwin (zie ook pagina 47) door de unieke ligging van zijn stuk grond langer rijpen.

Alles wat dit prachtland herbergt, proef je in Nederland terug in je koffie. De omgeving zit in de bes, en dus in de boon. De coöperatieleden weten dat de energie die ze in hun plantages steken, rechtstreeks te herleiden is in de smaak van de koffie. Goede zorg voor de grond en de planten is daarom essentieel. Dat begint bij de compost. Dankzij Red Ecolsierra hebben de boeren het belang geleerd van natuurlijke compost, verkregen door de bladeren en de rode schillen van de koffiebessen. Daarnaast is water - dat gefilterd moet worden – van belang om de plantage schoon te houden. Ook het plukproces is bepalend voor de uiteindelijke smaak van jouw koffie: alleen de rijpste rode koffiebessen worden geplukt. Daarnaast houdt de koffieboer 30 procent ruimte voor andere gewassen, om de bodem te verbeteren en de biodiversiteit te bevorderen. Het is een wisselwerking: wat de boer zaait op zijn plantage, oogsten wij thuis in ons vers gezette kopje koffie.



BEZOEK DE COMMUNITY COFFEE GALLERY BEL DE BOER

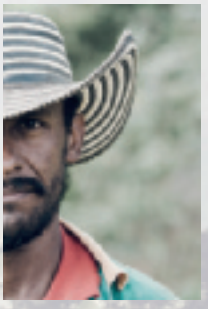


Bel rechtstreeks een van de Community Coffee boeren in de Sierra Nevada, Colombia. Maak een praatje met de boer en bedank hem of haar persoonlijk voor de koffie.

fairtrade ORIGINAL
WAAR SMAAK BEGINT

AUDIOTOUR
Ontdek de oorsprong van Community Coffee tijdens de mini-audiotour die je meeneemt door de pop-up gallery. Leer meer over de community, de koffie, de Sierra Nevada en wat jouw kopje nog meer kan betekenen.

OP DE FOTO
Leg jezelf vast op camera met een Colombiaanse radio en plukmand voor de fotowand. Maak je bezoek compleet met een kopje 100% single origin koffie aan de bar.



VAN 1 T/M 11 OKTOBER OP AMSTERDAM CENTRAAL
IN DE AMSTELPASSAGE

WWW.FAIRTRADEORIGINAL.NL

100% biologische en Fairtrade thee

Onze theeblaadjes worden met de hand geplukt en zijn verrijkt met fleurige bloemen en natuurlijke kruiden. Vol van smaak en puur natuur. Zo kun jij genieten van een heerlijke kop thee, op elk moment van de dag!

Kies jouw thee moment

FAIRTRADE

Australian
SHARE YOUR MOMENTS

Groene koffie,

De gehele koffieketen van Perla, dat sinds 1895 exclusief voor Albert Heijn wordt gemaakt, is vanaf nu 100 procent klimaatneutraal gecertificeerd. Dat is een hele grote en belangrijke stap. Zie en kijk hier, voor het hoe en waarom.

TEKST **ICO VAN RHEENEN**
ILLUSTRATIES **ROMUALDO FAURA**

1 Analyse

Koffie groeit over de hele wereld rond de evenaar. Een groot gedeelte van Perla koffie komt uit Vietnam en Brazilië. Na de pluk worden koffiebessen ontpulpt en verwerkt. Als groene bonen gaan ze op groot transport om in Zaandam te worden gebrand, geblend, soms gemalen, verpakt en gedistribueerd voor verkoop bij Albert Heijn. In een notendop is dat de Perla-keten, waarvan je je kunt voorstellen dat het traject impact heeft op de planeet. Perla wil als duurzaam koffiemerk de impact hiervan reduceren naar klimaatneutraal. De CO_2-uitstoot die met de keten gemoeid is, ook wel *carbon footprint* genoemd, kun je berekenen door alle facetten nauwkeurig onder de loep te nemen. Perla heeft een onafhankelijke partij deze impact exact laten berekenen, door iedere stap in het proces te analyseren. Zo weet Perla intussen precies wat de CO_2-voetafdruk per verkocht pak koffie is. En als je weet wat de schade is, weet je ook wat je moet repareren.

2 Reductie

De impact reduceren naar klimaatneutraal is op korte termijn niet haalbaar. Daarom is gekozen voor een route bestaande uit reductie en compensatie. Allereerst reductie van CO_2. Landbouwmethodes – minder kunstmestgebruik bijvoorbeeld – worden minder milieubelastend gemaakt. Transport wordt efficiënter georganiseerd, verpakkingen van duurzame materialen gemaakt en energiegebruik in de koffiebranderij aanzienlijk teruggedrongen. Door gebruik te gaan maken van zonnepanelen, groene energie in te kopen en door met energiezuinigere machines te werken. En door om te schakelen naar LED-verlichting en zelfs door koffieafval te gaan hergebruiken. De keten is verschoond.

3 Compensatie

Er zijn echter stappen in het proces waar reductie (nog) niet mogelijk is, bijvoorbeeld het branden van koffie. Volledig elektrische branders zijn niet beschikbaar, daarom gebeurt dat nog op gas. De impact van deze stappen wordt gecompenseerd door investeringen in projecten met een positieve impact op het klimaat. Ingeval van Perla is er gekozen voor onder meer een biogasproject in Vietnam en de grote REDD bosbeschermingsprojecten in het zuidwestelijk Amazonegebied in Brazilië. Hoe dat werkt, zie je op pagina 54 en 55.

dát is lekker

Enkele cijfers

70
koffieproducerende landen

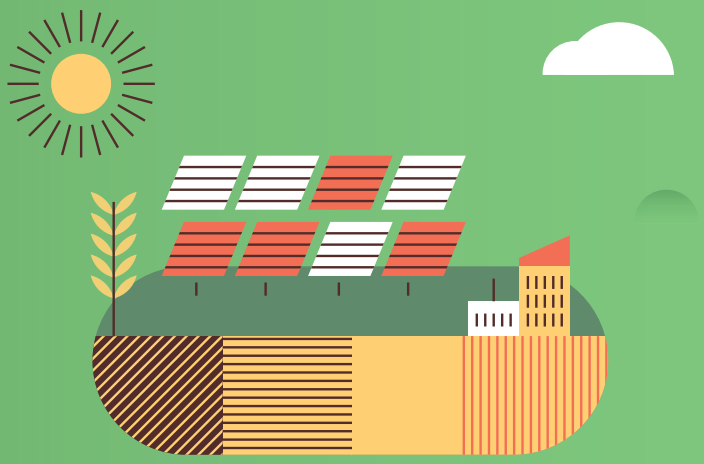
2,25 miljard
koppen koffie worden er dagelijks wereldwijd gedronken

25 miljoen
koffieboeren zijn er

125 miljoen mensen
zijn inkomensafhankelijk van koffie

2 Reductie

Duurzame verpakkingen en reductie van materialen.



Verlaging van energiegebruik door zonnepanelen, groene energie, LED-verlichting, hergebruik, energiezuinigere machines.

3 Compensatie

Investeren in oplossingen voor klimaatverandering; landschap, flora en fauna helpen beschermen.

Biodiversiteit waarborgen, oprukkende ziektes van koffie-planten tegengaan, ontbossing voorkomen.

Toegang tot educatie, verantwoorde teeltmethodes, betere arbeids-omstandigheden, hogere inkomens voor kleine boeren, versterking van lokale economieën.

Perla ondersteunt REDD*

Dit project in het westen van Brazilië, waarmee 186,219 hectare Amazone-gebied is gemoeid, heeft als voornaamste doel om ontbossing tegen te gaan. Over 30 jaar zal dit project het equivalent van 2,4 miljoen autoritten rond de aarde hebben gecompenseerd.

3

Nieuwe ondernemingen worden gestart voor alternatieve lokale inkomstenbronnen.

Biodiversiteit wordt gestimuleerd, coöperaties gesticht en financieel gesteund om gezinsinkomens te laten groeien.

Het project is gericht op het voorkomen van ontbossing. Naast een positief effect op het klimaat is ook de fauna hier bij gebaat. Door ontbossing wordt wildlife in het Amazonegebied namelijk al jarenlang bedreigd. Waaronder verschillende vogelsoorten, aapsoorten en groot wild, zoals de tapir en jaguar. Deze diersoorten krijgen in dit project speciale bescherming.

(*) REDD staat voor Reducing Emissions from Deforestation and Forest Degradation.

Bos- en watermanagement binnen het project voorkomt illegale houtkap en onverantwoord bodem- en watergebruik.

Kwalitatief onderwijs helpt lokale ondernemers opbrengst uit werk te vergroten en stimuleert voor man en vrouw, jong en oud, arbeidsparticipatie, van bosbouw tot koffieteelt.

Bedankt voor de koffie

Koffieproducenten laten graag horen hoezeer ze zich inspannen voor betere lokale werk- en leefomstandigheden, minder klimaatbelasting en eerlijke handel. We horen er minder vaak over vanuit de koffiebelt zelf, van de mensen dáár. Dus maakten we een rondje Tanzania, Mexico en Oeganda.

TEKST **SOPHIE FLEUR JONGEBLOED** BEELDCOLLAGES **PATRICK KEELER & WOLTER TOP**

‘Kweken voor de toekomst’

Digna Donasian Tairo is secretaris-manager van koffiecoöperatie Ushiri aan de voet van de Kilimanjaro. Ze ontfermt zich voor het Perla Future Coffee Project over de zaaibakken vol jonge koffieplantjes.

Wat is het Perla Future Coffee Project?

‘In februari 2018 is Perla een samenwerking gestart met onze Ushiri-kwekerij in het Rombo-district aan de voet van de Kilimanjaro in Tanzania om lokale koffieboeren te helpen. Hier wordt een nieuwe koffiesoort gekweekt en beschikbaar gesteld aan de koffieboeren die lid zijn van de Ushiri-coöperatie.’

Waarom was dat nodig?

'De sterkere koffievariëteit is beter opgewassen tegen ziektes en droogte als gevolg van klimaatverandering. Bovendien kunnen de koffieboeren met deze koffieplant hun oogst vergroten. Dankzij het Perla-project konden we de kwekerij renoveren en is de productie intussen omhoog geschoten van twee- naar ruim negentigduizend jonge planten. We overschrijden binnenkort de honderdduizendgrens.'

Wat levert het op?

'Door innovaties zijn de koffieoogsten niet alleen groter, de kwaliteit van de koffie is ook verbeterd. Van dat laatste profiteren de boeren meteen, want de vraag naar hun koffie neemt toe; de nieuwe planten zijn nauwelijks aan te slepen. Honderdduizend lijkt veel, maar deze koffieplanten worden onder alle boeren in de coöperatie verdeeld. Achttien sterkere planten maken geen verschil, pas vanaf duizend jonge koffieplanten per boer kunnen we het een duurzame ontwikkeling noemen. Ons droomdoel voor 2030 is om de nieuwe koffieplanten beschikbaar te stellen aan alle koffieboeren in de regio's rondom de Kilimanjaro.'

Een lot uit de loterij?

'Het project kwam precies op het goede moment. Zonder Perla hadden de koffieboeren van de coöperatie de kosten van de kwekerij zelf moeten dragen. Dat was niet gelukt. De opvatting onder de boeren was: waarom zouden we nieuwe koffiestruiken planten als de onze - door onze vaders en hun vaders dertig tot zestig jaar geleden aangeplant - nog steeds opbrengen? Dat oude koffiestruiken veel minder koffie produceren wilden veel koffieboeren aanvankelijk niet geloven. Meer bemesting leek voor hen de oplossing, maar zo werkt niet niet.'

Hoe breng je hen op andere gedachten?

'Door te investeren in kennis. Sommige leden van de coöperatie, de promotor farmers, worden opgeleid om andere boeren te ondersteunen en monitoren. Deze promotors weten hoe ze gaten moeten graven, (ver)planten, verzorgen en rapporteren. We lichten de boeren in over de voordelen van de nieuwe koffievariëteiten, dat bijvoorbeeld de koffieplantsoort *Compact* weinig ruimte nodig heeft en je er meer van kunt planten. De boeren staan er inmiddels voor in de rij.'

Waarom nog meer is dit project belangrijk?

'Het project gaat verder dan koffie en koffieplanten alleen; we trainen de boeren ook om meer bomen te planten, om zo schaduw te reguleren, en we moedigen biodiversiteit aan, voor een betere bodemsamenstelling. Het omliggende landschap verjongt en verduurzaamt op die manier mee. En we investeren in de jeugd. Jongeren hangen vaak liever achter een gamescherm dan dat ze onkruid uit de grond trekken, maar we hebben ze hard nodig om de vergrijzende boerengeneraties te vervangen. We proberen het plantagewerk aantrekkelijker te maken door bijvoorbeeld koffievoetbalteams tegen elkaar op te stellen. Zo bieden we de (jonge) boeren een duurzame koffietoekomst.'

‘Nu werkt mijn héle familie in de koffie’

Grown Respectfully, dat focust op levensverbetering van koffieboeren, voorkomen van ontbossing en behoud van biodiversiteit, is actief in zeventien landen, met 1 miljoen koffieboeren, waarvan Juan er één is. Hoe ziet zijn plantage in Mexico eruit?

Wat betekent koffie voor jou?

‘Koffie verbindt onze familie en geeft ons een bestaan. Vóór het Nestlé-plan had ik daar andere opvattingen over; ik voelde me als koffieboer in Mexico verdoemd. Met één oogst per jaar was rondkomen nauwelijks mogelijk. Terwijl de vraag naar koffie almaar stijgt, gaan de wereldkoffieprijzen niet omhoog. De financiële druk maakt het lastig om onze natuurlijke bronnen de zorg te geven die ze verdienen. Ziektes, uitputting door klimaatverandering en te intensieve landbouw voeren de druk alleen maar op. Uiteindelijk heeft dat weer effect op de kwaliteit van de koffie. En op de koffieprijs die de boeren ontvangen.’

Dat klinkt allesbehalve rooskleurig, hoe is dat veranderd?

‘Al voor het Grown Respectfully Plan zich in 2010 manifesteerde, had Nestlé intensief contact met de koffieboeren; het had alleen nog geen naam. Ook hier in Tezonapa, toen de armste regio van Mexico, hielp Nestlé boeren op lokaal niveau. Mijn vader, Don José Inés, hoorde erover en klopte aan bij Nestlé. Dat was ruim twintig jaar geleden.’

En toen?

‘Nu werkt mijn hele familie, al drie generaties, met veel trots in de koffie en hebben we onze eigen familiecoöperatie opgezet: Café Paraíso. Nestlé heeft ons trainingen gegeven in beter bodemgebruik en watermanagement. Dat heeft geleid tot een verhoging van productiviteit en lagere kosten. Daarnaast hebben we een hoog percentage van onze oude koffiestruiken kunnen vervangen door ziekteresistente koffieplanten en houden we een deel van de plantage vrij voor andere gewassen. Sindsdien is onze plantage in betere conditie en zien we een terugkeer van de oorspronkelijke flora en fauna. Om eerlijk te zijn had ik niet gedacht dat onze familie zo’n succesvolle koffiecoöperatie zou kunnen runnen. Nadat mijn vader werd vermoord, vluchtte ik naar de VS, op zoek naar een beter leven. Na drie jaar keerde ik terug met een aan flarden geschoten droom onder mijn arm. Nu sta ik aan het hoofd van alle koffieplantages van mijn familie. Wie had dat gedacht?’

Wat was precies de bijdrage van Grown Respectfully?

‘De Nescafé School heeft van onze coöperatie een volwassen bedrijf gemaakt. In samenwerking met de universiteit kregen driehonderd Nestlé-boeren een week lang les in ondernemerschap. We leerden boekhouden en hebben nu meer grip op de cashflow. Omdat koffie niet het hele jaar door werk biedt, moeten we onze opbrengsten slim verdelen over de rest van het jaar. Vroeger hadden we nauwelijks zicht op onze administratie. Dankzij de Nescafé School weten we nu welke plantage het meest omzet en waar we opbrengsten kunnen vergroten. En dat op een duurzame manier en met respect voor het klimaat, zodat onze kinderen straks het koffiebedrijf kunnen overnemen.’

Wat zijn de resultaten?

‘Het grootste resultaat is dat we geen illegale gewassen hoeven te verbouwen om onze familie te onderhouden. We zijn verre van rijk, maar kunnen leven van de koffieteelt. Mijn eigen

‘Nu sta ik aan het hoofd van alle koffie-plantages van mijn familie, wie had dat gedacht?’

plantage is gegroeid van twee naar tien hectare en staat vol met de nieuwe robusta-koffieplanten van Nestlé, die onze koffieopbrengst met een factor drie hebben verhoogd. Dat heeft de community opgepikt. Zo hebben we andere boeren geleerd om van suikerriet op koffie over te stappen, te kiezen voor een betere bodemsamenstelling en oog te hebben voor biodiversiteit. Met z'n allen gaan we de strijd aan tegen kinderarbeid. We zijn met Café Paraíso een voorbeeldonderneming.'

‘Mijn kinderen kunnen nu een opleiding volgen en ook de kracht van koffie ontdekken’

KEN JE KEURMERK!
Ga naar **boonmagazine.nl** voor de *ins & outs* over koffiecertificering.

‘Training als sleutel tot groei’

Jacobs Douwe Egberts (JDE) startte in 2018 het driejarige project Towards an Integrated Coffee Extension Service (TICS). Een duurzaamheidsproject – samen met het Initiatief Duurzame Handel (IDH) en Café Africa – waarin kleine Oegandese koffieboeren leren om de vruchtbare koffieplantages optimaal te exploiteren.

Hoe werkt het?

‘De aanpak is als volgt: in zes districten (Iganga, Kamuli, Mayuge, Mityana, Luwero en Rubirizi) worden zogeheten Coffee Community Based Facilitators opgeleid. Zij wonen in de gemeenschap en staan dicht bij de boer. Met steun van het project ontvangen de facilitators landbouwtrainingen en apparatuur om hun eigen demoplantages op te zetten en te onderhouden. Hier kunnen de boeren uit de gemeenschap nieuwe technieken afkijken en worden zogenaamde Good Agricultural Practices (GAP) gedemonstreerd. Kortom, een voorbeeld-koffieboerderij, door de community en voor de community. Zo kunnen de boeren eigenhandig en blijvend landbouwkennis verspreiden: 54.000 boeren volgen trainingen op wel 180 demo-farms.’

Wat betekent het project voor de koffieboer?

‘We krijgen van JDE een praktische training van enkele maanden waarin we ingaan op alle facetten van de koffielandbouw’, vertelt Fatuma Kampi. ‘In Oeganda gewassen verbouwen in tijden van extreme droogte is moeilijk. Dankzij de training weet ik nu hoe ik monsters kan nemen van de bodem, gaten moet graven voor nieuwe planten, hoe en wanneer de rijpe koffiebessen geplukt moeten worden, evenals stempelen, snoeien en het bepalen van de juiste afstand tussen de struiken. Na de training heb ik direct bananenplanten geplant op mijn eigen stuk grond; een diversiteit aan gewassen is beter voor de bodem. Het belang van biodiversiteit was me nog onbekend.’

Waarom is dit project noodzakelijk?

‘Mijn familie rekent op de oogst. Koffie is de nummer één *cash crop* van Oeganda. Gezinnen zijn er direct van afhankelijk, de economie in het algemeen ook. Terwijl de wereldwijde vraag naar koffie stijgt, neemt ons aandeel hier in Afrika af. Dat komt met name door de onvoorspelbaarheid van het land. Hebben we het ene probleem in de kiem gesmoord, dan staan we alweer voor een nieuwe uitdaging. Daar moeten we flexibel op inspelen, om genoeg koffie te kunnen produceren en de effecten van klimaatverandering tegen te gaan. Training is de sleutel tot groei, op ieder niveau.’

Wat als het project er niet geweest zou zijn?

‘Dan was de oogst te klein en de kwaliteit van onze koffie te laag om van te leven. Dankzij mijn nieuwe landbouwvaardigheden kan ik effectiever koffie verbouwen en houd ik meer over om mijn gezin te onderhouden.’

Wat zijn de resultaten?

‘De training heeft de lokale landbouw een boost gegeven en mij en de andere boeren trots gemaakt op onze koffiebonen. Nu ons inkomen is verbeterd kunnen mijn kinderen een opleiding volgen, zodat zij straks ook de kans krijgen om de kracht van koffie te ontdekken.’

Waarom is niet alle koffie fairtrade?

Je vraagt het je misschien af. Wij ook. Het ís ook een relevante vraag. Dus stelden we hem aan Jacobs Douwe Egberts' sustainability director Nadia Hoarau-Mwaura.

'Vooraf: bij JDE is ons doel dat in 2025 alle koffie op verantwoorde wijze wordt ingekocht. Dit omvat koffie die gecertificeerd is, maar ook koffie die voldoet aan de vereisten van ons Common Grounds-programma. Dus eerlijk, verantwoord, met respect voor mens, natuur en toekomst geteeld, gekocht en verwerkt. Dat wil niet zeggen dat het nu oneerlijk gebeurt natuurlijk, maar wat veel mensen niet weten is dat 80 procent van de koffie in de wereld wordt geteeld door vele miljoenen kleine boeren. Via Common Grounds ondersteunen we koffieboeren onder andere door middel van training, zodat ze beter zijn uitgerust om uitdagingen aan te gaan zoals lage productiviteit, bodemvruchtbaarheid, plagen en ziekten en effecten van klimaatverandering. Dit is een realiteit voor kleine koffieboeren van Vietnam tot Honduras, van Oeganda tot Peru.

'We bieden training aan koffieboeren zodat zij sterker kunnen ondernemen'

Veel van de kleine boeren hebben weinig of geen toegang gehad tot training over goede landbouwpraktijken. Een heel simpel voorbeeld: in Ethiopië, waar sinds zes jaar een van onze duurzaamheidsprojecten loopt, kwamen we koffieplanten tegen die hoger waren dan twee, tweeënhalve meter. Onmogelijk om die te onderhouden en oogsten, waardoor ze maar enkele takken met goede koffiebessen droegen. Dan is het dus onze taak om boeren te trainen om hun planten op de juiste manier te snoeien, waardoor ze op den duur drie, vier keer zoveel koffiebessen oogsten, van hogere kwaliteit, die op de markt meer opbrengen. Dan kom je wel op het volgende probleem: hoe overbrugt een kleine boer financieel de tijd die het duurt om zijn planten in betere conditie te krijgen terwijl de boer voor zijn levensonderhoud afhankelijk is van koffie? Er is een IDH FarmFit Fund, ook door de Nederlandse overheid ondersteund, waar ook JDE financieel aan bijdraagt. Een fonds van totaal 100 miljoen euro, voor bijvoorbeeld overbruggingskredieten voor kleine boeren.

Er zijn nog veel meer obstakels, die ook regelmatig van politieke aard of beleidsgerelateerd zijn. Het feit is dat de opbrengst voor koffieboeren hen in staat moet stellen om voor hun gezinnen te zorgen. De infrastructuur, het beleid, de toegang tot services en input, alles wat daar tussenin zit, moet collectief worden aangepakt en verbeterd. Wij dragen ons steentje bij, we hebben een erfenis van meer dan 265 jaar in koffie en willen dit de komende jaren voortzetten.'

Verwenkoffie van Douwe Egberts

‘Oeh, lekker’

Nu in een nieuw jasje!

En dan is er koffie
Lekkere koffie

Oeh

Douwe Egberts oploskoffie

‘Mijn vrouw maakt een geduchte, maar dan ook echt gedúchte Irish koffie’

BARRY HAY

On-Haags met een tic

'Ik doe weleens mee met een espressootje na het eten,' zegt Barry Hay, held, rocklegende, man voor wie petten en hoeden af moeten – en niet minder. Om toe te voegen: 'Maar ik ben daar niet zo wild van; koffie wordt voor mij pas echt interessant met een tic, als het Irish wordt, of een variant erop, met calvados. Toen we nog niet op Curaçao woonden, overwinterden we regelmatig in Thailand. Als ik in Sukhumvit, Bangkok een Irish koffie bestelde, dan werd er een hele show aan tafel opgevoerd, met *surplace* karamelliseren van suiker, met witte lakentjes, alsof Hans Klok de koffie maakte.'

Barry stelt zo zijn eisen aan een Irish koffie. Vooral: 'De room moet natuurlijk wel geslagen zijn. Spuitbussen, die kunnen natuurlijk niet.' Als er *as we speak* een Irish koffie op de radar komt, rijst er twijfel. 'Is dit dan tóch misschien eentje met gespoten room? Nou ja, je mag een gegeven Irish koffie dan weer niét in de bek kijken, vind ik.'

Barry Hay (71) is zanger van de band Golden Earring en de grootste rockster die Nederland heeft voortgebracht.

Bakkie doen

Ieder z'n favoriete koffie, ieder z'n favoriete koffiemoment. Koffie laat je motor lopen, of een gesprek. Laat je kickstarten of after-dinner-genieten. Wat zouden we zonder beginnen? We doen een paar bakkies.

TEKST ICO VAN RHEENEN FOTOGRAFIE CLEMENS RIKKEN

ELLEN HOOG

Lungo is goud

‘Tijdens mijn zwangerschap dronk ik weleens een matcha latte of hippe koffievariant, zoals je ze ook wel ziet op ingewikkelde menukaarten in *health*-mekka Los Angeles, maar geef mij maar mijn lungootje met een lekkere kick. En als ik aan mijn cafeïnemax zit, dan kies ik, geloof ik, liever voor thee. Koffie moet koffie blijven.’ Dat betekent niet dat Ellen een eenkennige koffiedrinker is. ‘Lungo is mijn eerste keuze thuis, maar als ik ergens anders koffie drink, is dat meestal cappuccino, met havermelk bereid.’ Liefst samen, met vriendinnen. ‘Gezellig.’ Soms ook alleen aan haar bar in de keuken. ‘Het slaapuurtje van mijn dochtertje, dat is zo’n últiem koffiemoment.’

Toen er nog op topniveau gesport werd, waren de koffiemomenten soms wat geringer. Maar ook toen dronk ze meestal met (team)vriendinnen, op trainingskamp. ‘Bij de fysio of zo, even samen; koffie is zo verbindend.’ Voor L’OR interviewde Ellen diverse smaakbepalers over hun koffiemomenten. Opvallendst? Dat was sterrenstyliste Danie Bles, zegt ze. ‘Die drinkt echt continu koffie.’ Olie voor de motor.

Ellen Hoog (33), voormalig hockey-international en meervoudig gouden-medaillewinnares, is nu blogger, foodie, trainer en moeder van dochter Bowie.

Lungo is de ‘lange variant’ van een espresso

Drie keer lungo-goud

L’OR Espresso
Lungo Elegante koffiecups

Fruitige, bloemige koffiemelange waarin hints van citrusvrucht en zwarte bes het middelpunt vormen. Smaakintensiteit 6.

L’OR Espresso
Lungo Profondo koffiecups

Intens en kruidig aroma van geroosterde amandelen en zoethout; mooi gouden crèmelaagje. Smaakintensiteit 8.

L’OR Espresso
Lungo Estremo koffiecups

Verleidelijk aroma van donker gebrande espresso met kruidige tonen voor een krachtige koffie-ervaring. Smaakintensiteit 10.

‘Koffie moet voor mij wel koffie zijn, niet te ingewikkeld, en vooral een moment van gezelligheid, van samenzijn’

‘Koffie is een mooi en complex product, waar ik nog lang niet over ben uitgeleerd’

KOEN DE KORT

Flat white en espresso

‘Koffie heb ik altijd bovenmatig interessant gevonden’, vertelt Trek-Segafredo-renner Koen de Kort, die in La Massana, Andorra, waar hij woont, een koffiecafé is begonnen. Hipsterstijl of traditioneel? ‘Ertussenin; de gezelligheid en het ongedwongene van de Catalaanse cultuur in combinatie met het goede van nu.’ Met dat laatste bedoelt hij: moderne topkoffie en meer dan alleen een cortado, en, ja, ook, er komt hippe toast met avocado en een perfect gepocheerd eitje ter tafel. Zelf eet hij die liefst bij een flat white, zijn favoriete koffievariant. Maar na de avondmaaltijd is dat een espresso.

Waar toch die innigheid tussen koffiecultuur en wielersport vandaan komt? Koffie is een van de weinige geneugten – bier en wijn mogen natuurlijk niet – van het leven die profrenners zich permitteren. ‘Tegelijk is het “gewoon” een super interessante drank, met prettig weinig calorieën, waar ik al wel iéts over weet, maar nog niet genoeg, dus ga ik baristatrainingen volgen. Er zijn zoveel variabelen waar je als koffiemaker invloed op hebt. Ik wil het leren.’

Koen de Kort (36), uit het Brabantse Liempde, is profrenner in de wielerploeg van Trek-Segafredo.

Podiumkandidaten van Segafredo

Segafredo Planet

Arabicabonen uit Zuid- en Midden-Amerika met een aromatische, milde smaak, 100% Rainforest Alliance gecertificeerd.

Segafredo Selezione Espresso

Medium gebrande bonen. Subtiele geuren van rood fruit, kruiden en vanille komen samen met smaken van pure chocolade en noten.

HENK SCHIFFMACHER

Een schilderachtig kopje

Eind augustus.
'Hee Henk, Ico hier. Ik werk met fotograaf Clemens aan een geinige fotoserie. Nu hebben we een leuk idee! We hebben een illustratie laten maken voor onze cover. Is het niet grappig als we die door jou op iemands rug laten tatoeëren, misschien niet echt, maar voor het idee, en dat we dat moment vastleggen?'
'Ben je helemaal belazerd. Dat is het slechtste idee ooit. *No way*.'
'O.'
'Stuur Clemens maar. Drinken we koffie. Maar wel een snelle.'

Vier dagen later.
Op de koffie bij Schiffmacher & Veldhoen Tattooing in Amsterdam, waar het een bonte bedoening is. Als altijd. En Henk in topvorm. Die een koffiekopje pakt en er met gedecideerde hand een skully met ooglapje op stift. Het logo van de kleding- en handgemaakte zilversieradenlijn Loot, waarvoor hij en zijn vrouw Louise zich ver in de Maori-, Dayak- en Berber-culturen hebben verdiept.
'Hoe ging het, Clemens?'
'Op z'n Henks, heerlijk!'
'Ik bedoel, heb je mooi beeld?'
'Kijk zelf maar.'

Een bijzonder bakkie.

Henk Schiffmacher (67), alias Hanky Panky, is internationaal befaamd tattoo-artiest, kunstenaar, ontwerper, ondernemer, icoon. Hij houdt van koffie. Maar meer van goede ideeën.

DOMIEN VERSCHUUREN

Zwarte koffie, mét tijd graag

‘Mijn dag begint niet zonder koffie’, zegt zelfverklaard koffie-*addict* Domien. ‘Minstens twee koppen, zwart – geen espresso trouwens – voordat ik ga. ‘Gedurende de dag komen er aardig wat koffies bij.’ In gedachten tellend: ‘Wel acht koppen per dag.’ Is de laatste dan ook lekker? ‘Dat wel, maar de eerste, dat is de beste.’ Geen last van nervositeit door zoveel koffie? ‘Helemaal niet, maar ik heb mijn koffiegebruik weleens gemin-derd en toen had ik het idee dat ik beter kon proeven, of in ieder geval bewúster dronk.’ Dat is een punt: dat vluchtige drinken en doen, daar mogen we vanaf, vindt de radioman. ‘Overal ter wereld datzelfde beeld, in de steden, van mensen met to-go-bekers, rennend van afspraak A naar afspraak B.’ Alles wordt New Yorks. Hoewel niet in Italië en op Ibiza, waar hij net vandaan komt. ‘Even de tijd kwijtraken, “gewoon” twintig minuten koffiedrinken, pauze nemen, hier op het dak van Qmusic; ik neem me voor dat te gaan doen.’

Domien Verschuuren (31) is radio-dj op Qmusic. We spraken hem vlak voor de start van zijn middagshow.

‘Ik verdiep me wel in de koffiemores van een land, dus je ziet me na het eten een espresso drinken en niet een cappuccino’

MEER DAN ITALIAANS

Ontdek de ultieme Italiaanse koffie-ervaring.

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

giro d'italia

MAAK, DRINK EN BELEEF KOFFIE ALS EEN ITALIAAN IN 21 ETAPPES

START

FOTOGRAFIE **PIETER BAS BOUWMAN** ILLUSTRATIE **ROMUALDO FAURA**

Espresso met elegante *dolci* bij Del Cambio, een voormalige apotheek.

TURIJN, KOFFIEHOOFDSTAD

Het statige Turijn was tot 1865 de eerste hoofdstad van het verenigde Italië. Dertig jaar later werd de stad ook het epicentrum voor koffie, onder aanvoering van Luigi Lavazza.

ANGELO MORIONDO

Aan Turijn, en specifiek inwoner Angelo Moriondo, de eer om in 1884 de eerste gepatenteerde espressomachine op zijn conto te schrijven. Het was alles behalve een snel apparaat, zoals je bij een espressomachine zou verwachten. Moriondo ontwikkelde de machine ook niet voor de consumentenmarkt, maar bewaarde en bewaakte de schaarse versies van zijn machines in zijn werkplaats. In het Lavazza Museum is de machine te bezichtigen.

NOORD EN ZUID

Meer dan je misschien zou verwachten zijn er veel verschillende koffiegebruiken in Italië. Populair in het Noord-Italiaanse Turijn bijvoorbeeld is *bicerin*, een combinatie van koffie met een ander product waar Turijn wereldfaam mee verwierf: chocolade. Ga je naar het zuidelijke Napels, dan krijg je een kleiner kopje espresso (één slokje) dan in Turijn (twee slokjes). Behoorlijk Napolitaans: om ín dat ene slokje een heel zakje suiker te mikken.

MEER DAN KOFFIE

'Koffie is voor Italianen meer dan een warm drankje', legt Lavazza's Marcello Arcangeli uit. 'Het is misschien wel het meest democratische dat we in Italië kennen. Niet iedere Italiaan kan trouwens een goede kop koffie zetten, maar de meeste Italianen kunnen wel een goede espresso of cappuccino herkennen. We bekijken koffie bijna als wijn. Daarom wordt het maken van een espresso of cappuccino in de meeste koffiebars niet afgeraffeld.'

MODERNE TIJD

Min of meer zoals Albert Heijn in Zaandam dat deed, startte Luigi Lavazza in 1895 in Via San Tomasso 10 in Turijn een kruidenierszaak waar hij zelf koffiebonen begon te branden en later blenden. Het werd het startpunt voor een imperium. Het zaakje, nu restaurant, serveert nog steeds koffie. De kaart, met traditionele en tal van moderne koffievarianten, laat zien dat Lavazza, dat net ook Starbucks naar de stad zag komen, is meegegaan met zijn tijd.

ICO VAN RHEENEN, creative director BOON, reisde naar Lavazza en illy.

'ESPRESSO IS DE KONING, CAPPUCCINO DE KONINGIN, ZO DENKEN WIJ HIER.'

Aan het woord is Marcello Arcangeli, op de plek waar hij en zijn collega's proeven, doceren, testen, leren. Omgeven door machines en attributen om álle soorten koffie te maken, laat hij geen twijfel bestaan over zijn mening: je kunt van koffie het beste puur genieten. Al is hij ook best trots als hij een machine demonstreert die een portretfoto van zijn mobiele telefoon perfect herkenbaar op het melkschuim van een cappuccino achterlaat. Waar zijn collega Michele Pulcher, barista en trainer, dan gekscherend op reageert: 'Deze machine pikt binnenkort mijn baan in.'

'De espressocultuur zal hier altijd overeind blijven', zegt Arcangeli. 'Maar dat wil niet zeggen dat we stilstaan en overdreven nostalgisch zijn. We zien ook dat er fantastische ontwikkelingen plaatsvinden, van Amsterdam tot Sydney. Wereldwijd zijn mensen kritischer geworden op koffie, of het nu de herkomst van koffie betreft of de bereidingswijze. Thuis gemaakt of door de barista in het café. Iedereen die zich wíl ontwikkelen – en dat willen wij als Lavazza – profiteert van de moderne koffiecultivering.'

DONKER ITALIAANS

De smaak van donker gebrande bonen, zoals we ze in Nederland graag gebruiken – meer dan bijvoorbeeld in Zweden of Finland – is voor veel mensen synoniem voor 'beste koffie'. Dat die donkere branding vooral vroeger bedoeld was om de smaak van minder goede robustabonen te verbloemen, spreekt de Lavazzaman tegen. Hij wijst erop dat de donkere-smaakvoorkeur vooral is bepaald door het espressomachinesysteem. En dat Italianen naar zijn mening van nature een voorkeur hebben voor de zoete en bittere smaken die meer aan de oppervlakte komen bij donkere branding dan bij lichtere branding. 'De wat zuurdere, fruitige en bloemige koffietonen die lichtere brandingen onthullen, passen minder bij het Italiaanse smaakpalet', meent Arcangeli. 'Kijk maar eens naar onze keuken, daarin kom je vrij weinig zure smaken tegen.'

Maar smaken veranderen, ook die van de Italianen. 'We verkopen bijvoorbeeld ook prachtige single origin koffies met een wat frisser smaakprofiel. Zoet, zuur, bitter, prestigieus, complex, simpel, herkenbaar, wat dan ook: we bieden voor iedereen iets.'

Lavazza speelt een belangrijke rol in de reclamecultuur van Italië. Het merk gebruikte topacteurs en cartoonfiguren in commercials toen dat nog ongewoon was. En nog steeds staan topklasse fotografen in de rij om de zo begeerde Lavazza kalenders te helpen maken.

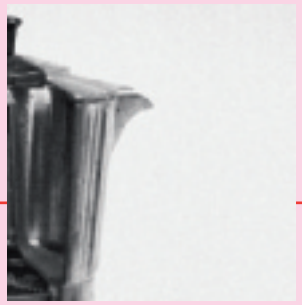
STEVIGE KICK
Iets waaraan hij zich een beetje ergert: de bewering dat robustabonen pertinent inferieur zijn aan arabicabonen. ‘Zestig tot zeventig procent van de verhandelde koffiebonen is arabica, het overige deel is robusta. Robusta heet niet voor niets robusta: de bonen hebben weinig zuren of subtiele aroma’s. Ze zijn bitterder, hebben een sterke body en bevatten meer cafeïne. Voor een stevige kick is robusta heel geschikt. En de robustawereld verandert. De beste robusta kan zich prima meten met sommige arabica. Ook op dat punt profiteert de wereld van koffiecultivering; van de ontwikkelingen en verbeterde landbouwmethodes in de landen waar koffie vandaan komt.’

BLENDS
‘Trouwens, zo werkt het eigenlijk niet eens, dat zwart-witvergelijk van robusta en arabica’, vult hij aan. ‘Robusta wordt gebruikt in blends mét arabica om de twee samen mooie, complexe smaakhuwelijken aan te laten gaan.’ Om er trots aan toe te voegen: ‘En mag ik je eraan herinneren dat Luigi Lavazza het blenden heeft uitgevonden?’

MARCELLO ARCANGELI,
HOOFD TRAININGSCENTRUM LAVAZZA:

‘In 2008 hebben we alle regionale koffierecepten in kaart gebracht om nog beter te snappen hoe ook de koffiecultuur in Italië verandert’

‘Espresso is de moeilijkste zetmethode, maar geen heilige. We verdiepen ons bijvoorbeeld ook in coldbrew, smaakkoffies en slowcoffee-zetmethodes, want jongeren willen niet per se ook “dat warme zwarte drankje dat hun ouders met de mokapot maken”, weten we.’



KOFFIEHUIZEN EN POLITIEKE KOFFIE

In de stad van Lavazza, Turijn, kom je nog koffiehuizen met grandeur tegen die je terugbrengen naar de 19e eeuw, toen ze dé plekken waren voor politici en bevolking om discussies te voeren en deals te sluiten. Koffie was toen bindmiddel, en fungeert nog steeds als olie voor de Italiaanse gemeenschapsmotor. Bij een koffie aan de bar wordt even snel bijgepraat, zonder daarvoor hele etentjes te hoeven optuigen, de krant besproken, of de sportuitslagen. De wereld, of de buurvrouw. Een espresso of macchiato drinken op een publieke plek betekent deelnemen aan de samenleving. Vandaar dat de barprijs voor een koffie, die nog steeds laag is, vroeger ook van overheidswege op bodemniveau werd gehouden. Omdat iedereen een betaalbare koffie moest kunnen drinken. Wel zo sociaal.

Beroemde fotografen, onder wie Helmut Newton, Annie Leibovitz en onze eigen Erwin Olaf portretteerden voor Lavazza sinds 1993 al even beroemde of bijzondere schoonheden.

Het karakteristieke espressokopje van Lavazza is gemodelleerd naar de Lavazza-A in het logo. Een espresso moet worden geserveerd in een naar 35-40°C voorverwarmd kopje in de vorm van een afgeknotte kegel met een maximale inhoud van 70 ml.

❶ Koffie trekt water aan. Door water verliest gemalen koffie smaak. Houd je werkvlak daarom schoon en droog. Als koffie al vochtig is geweest voordat er met druk water doorheen gaat, kan dat een ranzig resultaat opleveren. Sowieso geldt, en dat is de belangrijkste les die we aanstormende barista's geven: houd je werkvlak en je machine altijd brandschoon.
❷ Laat eerst wat water lopen, voordat je aan het maken van de espresso begint. Dit zogenaamde 'douchen' zorgt ervoor dat er geen mogelijk vervuild water in je kopje belandt. Een espresso is maar 25-30 ml, dus elk beetje vervuild water zal de smaak flink beïnvloeden.
❸ Speel genuanceerd met de hoeveelheid gemalen koffie en de grofheid van de maling tot je de perfecte verhouding hebt gevonden voor de bonen die je gebruikt. Het kan dat je je instellingen moet bijstellen bij verandering in temperatuur, luchtvochtigheid en luchtdruk.
❹ Houd contact met je machine en met de melk die je bereidt. Kijk! Zie hoe de proteïnes van de melk breken, kijk (en luister) hoe de melk romig wordt zonder luchtbellen.

Meer leren? Bijvoorbeeld hoe je koffie maakt met een Chemex? Zoals wij ook deden in het Lavazza Museum? Ga naar **boonmagazine.nl**

10 LESSEN VAN BARISTA EN TRAINER MICHELE PULCHER

DE PERFECTE CAPPUCCINO BEGINT BIJ EEN PERFECTE ESPRESSO

5 Een espresso zet je met ± 8 g vers-gemalen koffie waarmee je 18 tot 22 procent extractie behaalt. Na een goede extractie blijft er vrij droge en compacte prut achter in de koffiedrager.

6 Tampen doe je met 25-30 kg armdruk, met twee vingers op de rand van de drager, en vooral zó dat de koffie verdeeld is in de koffiedrager voor een goede extractie.

7 Een goede espresso heeft een elastisch crema, met wat hazelnootkleurige spikkels, dat zich weer sluit als je er met een lepeltje doorheen gaat. Crema bestaat uit natuurlijke olie, proteïne en suiker.

8 Voordat je de melk verwarmt moet ie ijskoud zijn. De melk moet draaien in de melkkan en niet meer dan 70 °C bereiken. Je kunt de melkkan dan nog nét vasthouden met blote handen.

5 Verwarm niet meer melk dan nodig is (en weiger in een café melk die voor de tweede keer is verwarmd). Schenk de melk langzaam in je perfect gezette espresso, die je een beetje schuin vasthoudt.

6 Als je nog handigheid mist om de melk te verwarmen terwijl je de perfecte espresso in een stroperige, dunner toelopende streep uit de machine tovert, maak dan eerst de melk.

EERLIJKE INFORMATIE

Een o zo belangrijke tip van de sympathieke duurzaamheidsman van Lavazza, Mario Cerutti: 'Investeer tijd om je koffie te ontdekken.' Het klinkt simpel, maar denk er maar over na; we nemen vaak ruim tijd om van onze dagelijkse bakkies te genieten, maar we lezen weinig tot niets over de koffie die we drinken. Een duurzamere koffiewereld moet het doel zijn van alle betrokken partijen, van boeren tot gebruiker, en van alle schakels daartussen: handelaren, branders, verkopers, media. 'Eerlijke informatie, toegankelijk voor iedereen, en kennishonger, dat is de basis.'

LAVAZZA FOUNDATION

Met 24 projecten in 17 landen steunt De Lavazza Foundation uiteenlopende maatschappelijke projecten. Bijvoorbeeld A Cup of Learning, een baristatrainingsprogramma voor kansarme jongeren in diverse (koffieproducerende) landen. Maatschappelijke- en duurzaamheidsprojecten worden vaak opgetuigd in samenwerking met partijen als Save The Children en Oxfam. Onder de vlag Tierra, met bijpassende koffielijn, helpt Lavazza koffieboeren in acht landen, van Peru tot Vietnam, heel direct om hun oogsten te vergroten met respect voor de natuur. De Foundation zet zich daarbij ook in voor gendergelijkheid, eerlijke kansen voor jongeren en anti-ontbossing.

MARIO CERUTTI, VERANTWOORDELIJK VOOR DUURZAAMHEID BIJ LAVAZZA:

'Een 100 procent transparante koffiewereld, dat is het doel'

KOFFIEWOORDENLIJST

In Triëst bestel je geen espresso maar een **nero**. En er zijn meer lokale benamingen: voor een espresso in een glaasje, vraag je de barman om een **nero in B**. Wil je in dat glas liever een decafé, bestel dan een **deca in B**. Een cappuccino heet in Triëst een **caffè latte**, een espresso met een drup melkschuim een **goccia**. En als dat nog niet verwarrend genoeg is, vraag naar een **capo in B** voor een espresso macchiato in een glas. Gewoon proberen en leren.

VRIJE HAVEN

Triëst, fraai gelegen aan zee, dicht tegen de Kroatische grens en vlak bij Slovenië, was in de 18e eeuw, na Venetië, de belangrijkste handelsstad in Italië. Het was dé plek waar – vaak Nederlandse – ondernemingen koffie naar verscheepten, omdat het zo gunstig ligt ten opzichte van de Balkan én de stad weinig tot geen handelsbeperkingen kende tot 1791, met dank aan de Habsburgers. Vandaag de dag arriveren er jaarlijks nog zo'n 2 miljoen zakken koffie waarvan er 350.000 bij koffiebrander illy belanden.

TERUG IN DE KOFFIESCHOOLBANKEN

UIT 26 LANDEN ARRIVEREN IN TRIËST SCHEEPSLADINGEN VAN DE BESTE KWALITEIT BONEN DIE IN GEBALANCEERDE ILLY KOFFIES MET NEGEN INGREDIËNTEN BELANDEN. KOFFIE MET INGREDIËNTEN? HOE ZEGT U? LEES VERDER EN LEER VAN ILLY. WAAR DE UNIVERSITÀ DEL CAFFÈ HUIST EN HET KOFFIEVAK EEN VÁK IS.

Bij illy werken zo'n veertig mensen in de koffielabs om de kwaliteit van de koffie te testen en waarborgen.

OP BEZOEK BIJ **MORENO FAINA**,
DIRECTEUR UNIVERSITÀ DEL CAFFÈ ILLY

ALSOF WE EEN STAATSGEHEIM TOEVERTROUWD KRIJGEN

begint Moreno Faina algauw tijdens ons gesprek over de negen ingrediënten. Even denk je dat er een taalbarrière optrekt, maar hij bedoelt het toch echt zo: negen ingrediënten. Zo noemt illy de parameters van al zijn koffieblends. Komen ze: bitter, zuur, zoet, body, chocolade, karamel, toast, bloemig en fruitig. ‘Ongeacht voor welk smaakprofiel je kiest, de koffie bevat deze variabelen.’ Per koffieprofiel altijd in dezelfde balans. Want gebalanceerd, dat is het woord dat Faina continu laat vallen. ‘We verkopen koffie in 140 landen, en in die landen moet de smaak van illy herkenbaar en vooral overal hetzelfde en van het hoogste niveau zijn.’

KRITISCH KOFFIEDRINKEN

Hier spreekt een gepassioneerd man. Bij wie je je kunt voorstellen dat zijn Italiaanse temperament opspeelt als iemand koffie niét serieus zou nemen. ‘Het is voor mij volledig on-ac-cept-a-bel als iemand over koffie praat alsof het zomaar een productje is. We zijn het aan iedereen in de koffieketen verplicht, en nog meer aan de natuur die de prachtige koffiebes aan ons heeft gegeven, om er met liefde en kennis uit te halen wat erin zit.’ Of er daarom misschien ook wel een hoger prijskaartje aan koffie zou moeten hangen, daar kan hij in mee. ‘Ik ben blij dat kritische koffiedrinkers en consumenten in het algemeen beseffen dat kwaliteit een prijs heeft.’

DESIGN

Dat hoge kwaliteit de norm is proef je, voel je en zie je bij illy. Aan de wand in de ontvangsthal hangen alle kleurrijke illy-koffiekopjes die elk jaar in samenwerking met internationale kunstenaars worden ontworpen. Want ‘design zit in ons bloed’, zegt Faina. Ook in het straatbeeld van Triëst, de stad waar Francesco Illy, van Hongaarse komaf, in 1933 vanuit Wenen neerstreek om er

'Met passie voor detail koffiekennis en -cultuur verspreiden, dat doen we'

illy te beginnen, komt dat design terug. Van diezelfde espressokopjes op de terrastafels van de vele historische koffiebarretjes tot aan hele illy-servieswinkels.

OPEN KENNISCENTRUM

Koffiekennis en -liefde is niet iets exclusiefs, is de mening van illy. Zo blijkt als je de hightech koffieuniversiteit binnenkomt, die in 1999 werd geopend in Napels en in 2002 verhuisde naar Triëst. Op de universiteit leren jaarlijks niet alleen tienduizenden koffieprofessionals uit alle windstreken over elk facet van herkomst, productie, smaak en bereiding, maar vindt ook wetenschappelijk onderzoek plaats. Iedereen kan zich inschrijven, 'zelfs mensen van concurrerende merken', zegt Faina. In het lab zien we een unieke machine, een elektronische neus om te doen wat superproevers en –kenners er nu met oog, neus en mond doen: koffiesamples testen op kwaliteit. 'Zelfs de apparaten zijn hier zintuiglijk met koffie bezig', grapt Faina.

Deze matzwarte mokapot is een herinterpretatie van de originele Lavazza mokapot uit 1979, die werd gemodelleerd naar Lavazza's in Italië legendarische reclamestripfiguur Carmencita. Voor deze koffiebereiding beveelt **Lavazza Qualità Oro** aan, een medium blend die medium-grof gemalen is en daarom geschikt voor de mokapot. Voor het overgrote deel van de koffie die Italianen thuis bereiden, wordt de mokapot nog steeds gebruikt.

DOLCE CAFFÈ

Een toetje of een espresso na het eten? Waarom zou je kiezen? Doe maar én én.

RECEPTUUR **LARS HAMER** FOTOGRAFIE **JELLE RIETVELD**

TRIPLE-KOFFIETIRAMISU

voor 6-8 personen

3 eieren
70 g suiker
175 ml espresso
125 ml koffielikeur
500 g mascarpone
36 lange vingers (± 1½ pak)
1 flinke el cacaopoeder
10 koffiebonen, fijngestampt in de vijzel
Extra nodig: schaal van ca 20 x 30 cm

❶ Splits de eieren. Klop de eiwitten in een schone beslagkom met de handmixer half stijf. Voeg al kloppend de helft van de suiker toe en klop verder stijf.

❷ Meng de espresso met de likeur. Klop de eidooiers met de rest van de suiker met een mixer tot een schuimige crème. Roer de mascarpone los in een kom met een spatel en meng rustig door het eidooiermengsel. Doe dit niet met de mixer, want dan wordt de mascarpone te dun. Spatel er als het goed gemengd is rustig het stijfgeslagen eiwit door.

❸ Bedek de bodem van de schaal met de helft van de lange vingers, suikerlaagje naar beneden. Schenk er rustig de helft van het koffiemengsel over – een beetje nat mag, maar de vingers mogen niet zompig worden. Verdeel dan de helft van de mascarponecrème over de lange vingers. Herhaal, zodat je twee lagen lange-koffievingers en crème in de schaal hebt gelegd. Zet afgedekt met plasticfolie minstens 2 uur in de koelkast – een nacht mag ook.

❹ Gebruik een zeefje om de tiramisu met het cacaopoeder te bestrooien en verdeel er dan de fijngestampte koffiebonen over.

TIP

Nog meer koffiesmaak? Meng twee zakjes Nescafé Espresso oploskoffie door de mascarponecrème.

PANNA COTTA

voor 4 personen

500 ml slagroom
1 vanillestokje
75 g fijne kristalsuiker
5 blaadjes gelatine
Extra nodig: 4 puddingvormpjes (± 125 ml)

❶ Doe de slagroom in een steelpan. Snijd het vanillestokje in de lengte doormidden en schraap met een mesje het merg eruit. Doe het merg en de twee peulhelften in de slagroom. Voeg de suiker toe en verwarm op laag vuur, maar breng niet aan de kook. Laat afkoelen.

❷ Week de gelatine in koud water. Neem de twee vanillehelften uit de room en verwarm de room weer tot heet. Neem de gelatine uit het water en los op in de hete room.

❸ Spoel de vormpjes om met koud water en schenk de room erin. Laat met plasticfolie afgedekt opstijven in de koelkast. Dit duurt ca 2 uur, maar langer mag ook.

4 Neem de vormpjes uit de koelkast en hang ze stuk voor stuk even aan de onderkant in een bak heet water. Haal voorzichtig de randjes van de panna cotta los van de vormpjes en stort de panna cotta op een bord. Serveer met bosvruchten, chocoladesaus of koffiesiroop.

TIP

Koffiesiroop maak je door 2 el suiker in 1 el water in een steelpan te laten smelten op laag vuur en er een kopje espresso aan toe te voegen. Laat afkoelen. Schep de siroop in het bord en zet de panna cotta erop.

AFFOGATO

Snel, sneller, snelst. Schep een bolletje van je favoriete vanille-ijs in een kopje en schenk er een vers gezette espresso over. In een wilde bui besprenkel je deze affogato met noten- of koffielikeur.

VERGNANO ACCADEMIA

Vlak buiten Turijn, in Chieri, opende de oudste koffiebrander van Italië, Caffè Vergnano (1882), vorig jaar de deuren van de Vergnano Accademia. Deze barista- of misschien beter 'koffielifestyle'-school is niet alleen toegankelijk voor professionals maar ook voor liefhebbers en beginnende kenners die zich willen verdiepen in de wereld van koffie. De City Line (zie pagina 110) van Caffè Vergnano is speciaal voor Albert Heijn gemaakt en nu te koop.

DE WERELD ROND IN EEN KOPJE KOFFIE

DE SPANNENDE REIS VAN BOON TOT BLEND

Het creëren van onze fluweelzachte illy blend is een precaire expeditie langs de beste plantages op drie continenten. Daar stelt illy de allermooiste oogsten van negen soorten Arabica koffiebonen veilig. Onderweg naar Italië moeten ze kunnen ademen, want alleen perfecte bonen worden in Triëst geselecteerd voor het melangeren van verschillende tonen en aroma's tot een harmonieus geheel. Pas daarna branden we de bonen volgens het meer dan 80 jaar oude geheim van de familie. In dat cruciale kwartier ontwikkelen 800 stoffen zich tot de onmiskenbare smaak van onze blend. Die zorgvuldig geplande wereldreis beleef je in elk kopje illy koffie.

Ontdek meer op illy.com

live
happilly

12x echt Italiaans

Ga voor meer keuze naar **ah.nl** en **bol.com**

Zwart goud

L'OR is een van origine Frans merk, waarvan je bonen en capsules in de schappen vindt. De capsules zijn er in vele smaakintensiteiten voor je kopje **ristretto**, **espresso** of **lungo** thuis. Lungo is de 'lange versie' (60-120 ml) van een espresso. Ristretto betekent in het Italiaans 'beperkt', en is dus de 'korte versie' van een espresso, bereid met dezelfde hoeveelheid gemalen koffie maar slechts 15 ml (tot soms 25 ml) water. De Fransen noemen het een **café serré**, dat 'strak' betekent. Waarom je een kortere, strakke espresso zou willen maken? Omdat het resultaat een geconcentreerde, intense smaak heeft met meer zoet en iets minder bitter, door de kortere extractietijd. Een ristretto bevat trouwens niet meer cafeïne dan een espresso, zoals wel wordt gedacht. Vloeibaar zwart goud is het. Zeg maar.

DOE MAAR ZWART die koffie

We zeiden tegen fotograaf Jelle Rietveld: 'Doe maar mooi zwart.' Hij liet zich door de bekende kreet en ons geliefde zwarte goud inspireren tot kunstige zwarte magie. We geven er één, twee, drie ideeën bij.

FOTOGRAFIE **JELLE RIETVELD**

~~Zwarte~~ groene magie

Even wat anders dan koffie? Zware dag gehad? Niet helemaal lekker? Ontspan en geniet van een lekkere kop warme thee. Thee zonder suiker staat in de Schijf van Vijf. Het Voedingscentrum adviseert volwassenen drie koppen zwarte of groene thee per dag te drinken, omdat dat past in een gezond voedingspatroon.

In de wereld van thee valt steeds meer te ontdekken. Dronk men tien jaar geleden nog vooral Earl Grey Of English Breakfast, nu komt thee uit alle windhoeken steeds sneller naar ons toe. Met varianten als matcha, kurkuma en kombucha maakt Nederland kennis met smaken uit voornamelijk Azië, dat een rijke theetraditie kent en waar men gelooft in de heilzame werking van de drank.

Albert Heijn breidt het assortiment uit met Australian thee en Pukka (beschikbaar per 21 oktober). Beide merken zijn volledig duurzaam en zetten zich in voor een betere wereld, voor mens en planeet.

BIJ ALBERT HEIJN NIEUW

Australian Teatox

Groene thee met natuurlijke kruiden. Om in balans te komen. Met hibiscus, rozenbottel en kamille.

Australian Puritea

Groene oplaadthee met natuurlijk karwij- en anijszaad.

Pukka Night Time

Het perfecte kopje voor het slapen gaan. Met havermeel, kamille en valeriaan.

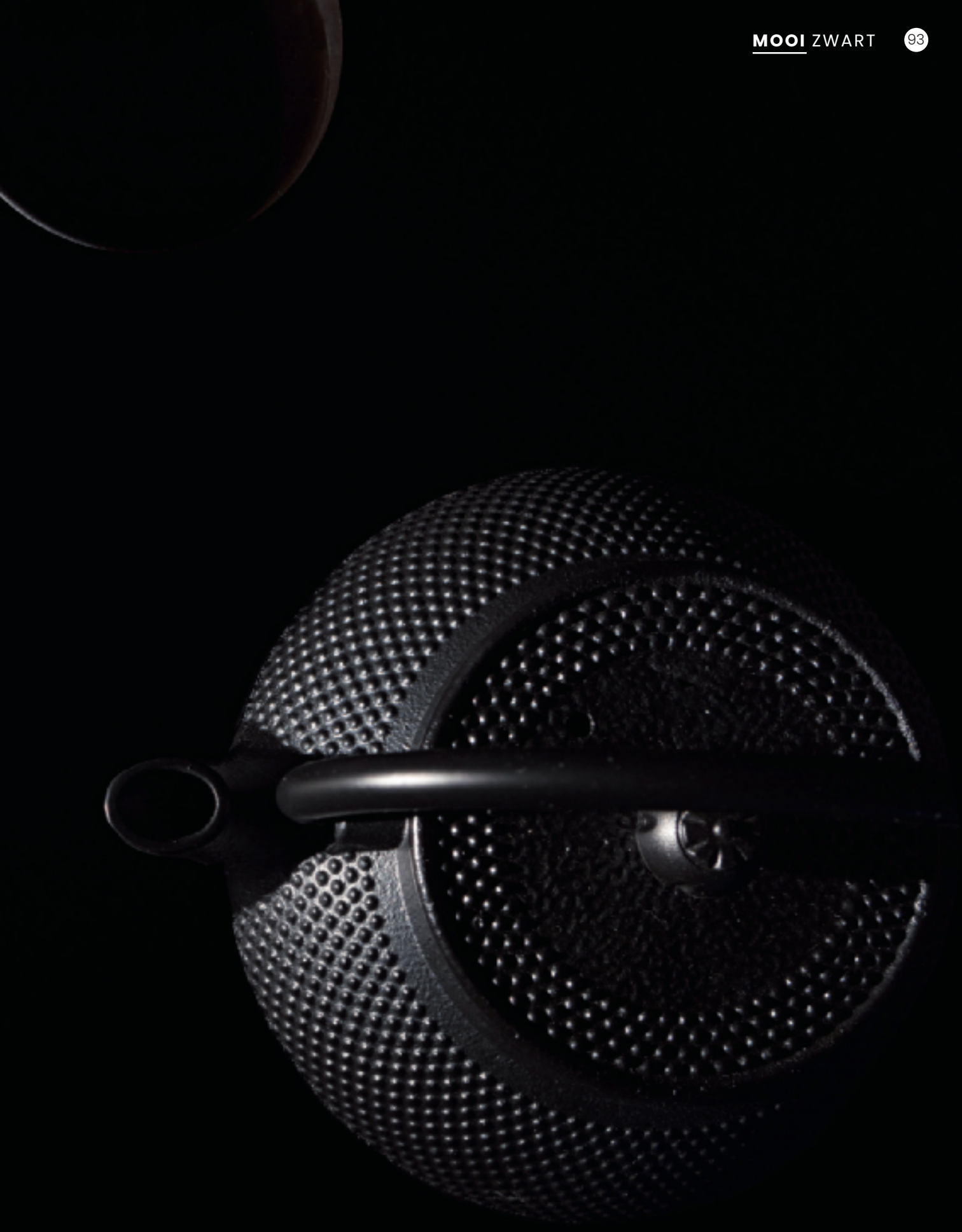
Pukka Three Ginger

Met gember en galangal. Ontsteek je innerlijke vlam en straal.

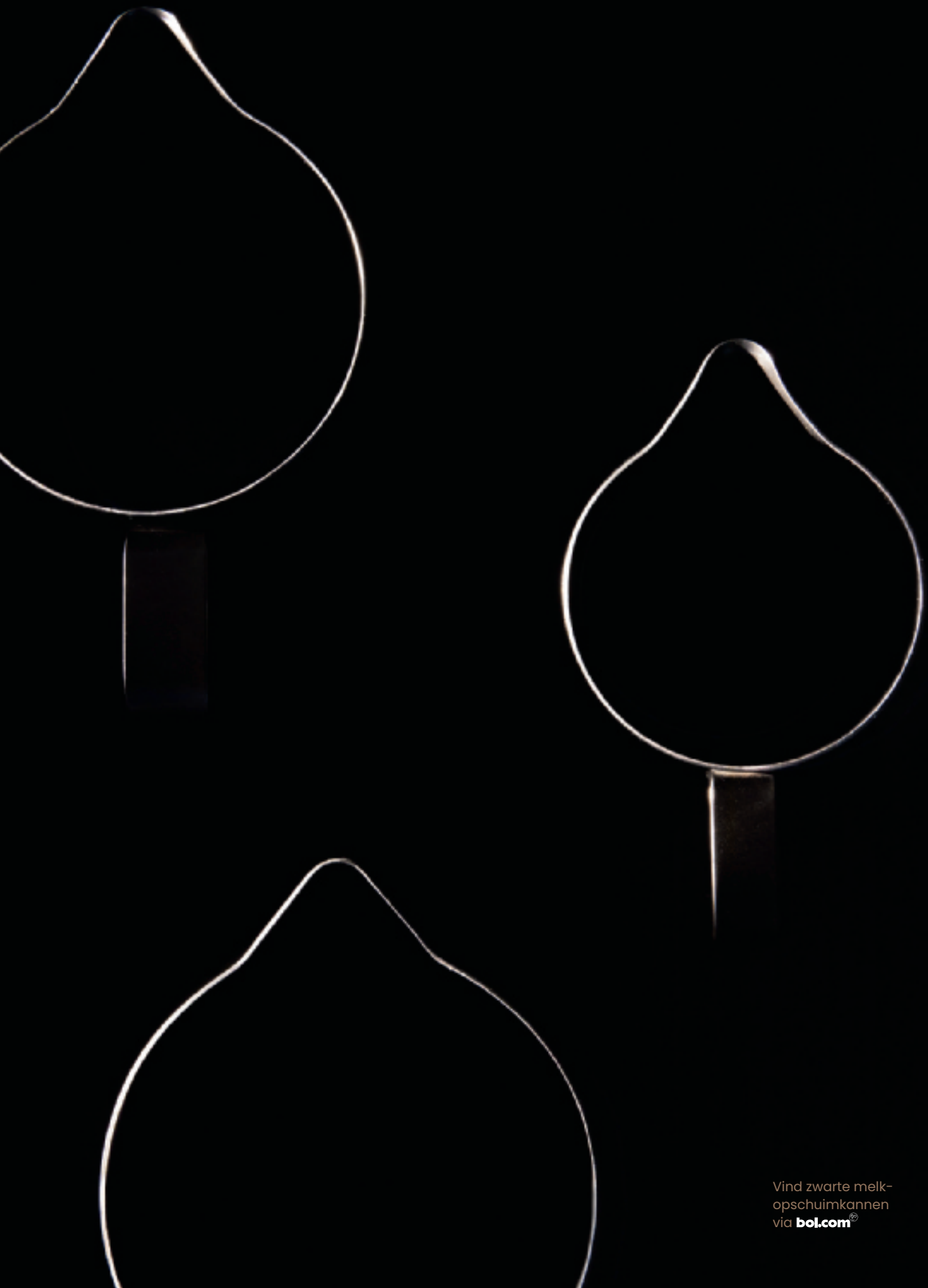
Geen zwarte magie dus. Maar gewoon gebruik van de kracht van de natuur. Pukka is gebaseerd op de traditionele Indiase geneeswijze Ayurveda, waarin kruiden een belangrijke rol spelen. Een leven is gezond in harmonie en balans.

Pukka Turmeric Active

Kurkuma en galangal. Ga los en leef het leven.



De Bredemeijer® Jang, een hoogwaardige gietijzeren theepot naar traditioneel Japans model, vind je via **bol.com**



Vind zwarte melk-
opschuimkannen
via **bol.com**

Royaal zwart

Het Zwitserse Café Royal loopt voorop als het gaat om 'lifestylekoffie'. Of het nu gaat om receptuur voor bijzondere melk-koffies en koffiecocktails (zie ook het XL-artikel Word Thuis Barista in dit magazine) of behoorlijk extreme koffievarianten als 'goth koffie', een zwarter dan zwarte koffievariant met koolstof. Ga voor recepten naar **boonmagazine.nl**. Eentje alvast hier, een hit op Instagram: de **espresso tonic**.

150 ml koude tonic
40 ml Café Royal Espresso
ijsblokjes
citroen

Vul een longdrinkglas met een paar ijsblokjes en voeg de gekoelde tonic toe. Zet een Café Royal Espresso en giet deze langzaam op de tonic zodat de vloeistoffen zich niet vermengen. Garneer met een schijfje citroen.

Liever een traditionele melkkoffie als een espresso macchiato? Schuim melk op en doe een eetlepel melkschuim, 'een vlekje', op een vers gezette espresso.

7x zwarte koffie

Ga voor meer keuze naar **ah.nl** en **bol.com**

1. **CAFFÈ GONDOLIERE ESPRESSO EXTRA DARK BONEN**
2. **L'OR ESPRESSO FORZO BONEN**
   L'OR ESPRESSO ONYX BONEN
3. **CAFÉ ROYAL HAZELNUT CAPSULES**
   ROYAL CAFÉ CARAMEL CAPSULES
   ROYAL CAFÉ ALMOND CAPSULES
4. **L'OR ESPRESSO COLOMBIA CAPSULES**
   L'OR ESPRESSO LUNGO PROFONDO CAPSULES
   L'OR ESPRESSO RISTRETTO DECAFFEINATO CAPSULES
5. **SEGAFREDO CASA ESPRESSO BONEN**
6. **LAVAZZA CAFFÈ ESPRESSO BONEN**
7. **CAFÉ ROYAL LUNGO CLASSICO CAPSULES**
   CAFÉ ROYAL DOPPIO ESPRESSO CAPSULES

BEGIN JE DAG BETER

NESCAFÉ® Dolce Gusto® geeft jou elke dag weer de kickstart die je nodig hebt. Daarom bieden we keuze uit meer dan 30 koffiecreaties met luchtdicht verpakte capsules van de allerhoogste kwaliteit. Zo kun je kiezen uit een aantal heerlijke espresso's, lungo's of verschillende melkkoffies, thuis onder hoge druk bereid in een moderne machine. Welke koffie je ook kiest, NESCAFÉ® Dolce Gusto® zorgt voor jouw perfecte koffie, kop na kop!

NESCAFÉ Dolce Gusto

staring

Dé ster in de moderne koffiewereld? Dat is Starbucks natuurlijk. Nu het koffiemerk ook bij Albert Heijn te koop is, zetten we vijf dingen die Starbucks voor de koffieliefhebber heeft veranderd in *the spotlight*.

Starbucks

TEKST **KARINA HOF** ILLUSTRATIES **ROMUALDO FAURA**

Tussen werk en thuis

De koffiezaak als ontmoetingsplek. Nu alweer gewoon, maar het was Starbucks dat er een fenomeen van maakte.

De razendsnelle opkomst van koffiehuizen in de Gouden Eeuw ging gepaard met sterke koffie en nog sterkere gesprekken. Er werd naar hartenlust gehandeld en gedebatteerd. Dat er ook koffie werd geschonken, dat was een welkome bijzaak. De 17e eeuwse 'warme drank uit het Oosten' was drinkbaar, maar mooiere woorden verdiende hij niet. Veel belangrijker was de sociale functie van koffie en het koffiehuis. Het waren publieke ruimtes, ontmoetingsplekken.

COMMUNITY

Tegenwoordig noemen we zo'n plek een 'third place'. Dat is een term uit het boek *The Great Good Place* (1989) van de Amerikaanse socioloog Ray Oldenburg. Hij verwees hiermee naar openbare plekken waar ontmoetingen en gesprekken plaatsvinden, waar je interacteert, maar alleen als je ervoor kiest. Plekken waar je jezelf kunt zijn, waar je verbonden bent met de omgeving en met gelijkgestemden. Een *community*.

EEN VOOR EEN

Howard Schultz, de oud-bestuursvoorzitter en CEO van Starbucks, kende Oldenburgs werk en nam het als uitgangspunt voor zijn groeiende koffie-imperium. Starbucks moest niet zomaar een koffiecafé worden, maar een plek tussen werk en thuis. Hier moest 'de menselijke geest geïnspireerd en gekoesterd worden – één persoon, één beker en één buurt per keer'. Momenteel telt Starbucks ruim 29.000 vestigingen wereldwijd. Schultz heeft zijn visie werkelijkheid gemaakt.

EEN GLIMLACH

De aantrekkingskracht van Starbucks zit hem in gemak en thuisgevoel. Klanten van Starbucks kunnen waar dan ook ter wereld rekenen op een schone, klimaatgecontroleerde omgeving, ruime tafels voor laptop of krant, gratis WiFi, aangename muziek en kosteloze toiletten. Maar de gastvrijheidsstrategie gaat veel verder dan enkel inrichting. Barista's noemen hun klanten bij de voornaam, onthouden de bestelling van vaste klanten en gunnen de klant een glimlach. Om het nog persoonlijker te maken, is er een melk- en suikerbar zodat de koffie, net als thuis of in de koffiehoek op kantoor, helemaal naar eigen smaak kan worden *getweaked*.

MODERNE WENSEN

De open, ongedwongen sfeer die Starbucks heeft neergezet, naar visie van Oldenburg, is heel erg inclusief. Nomadische freelancers, sollicitanten, een stel op hun eerste date of een groep hangende scholieren in de pauze: ze voelen zich allemaal thuis bij Starbucks. Zoals Oldenburg schreef: 'Het voortbestaan van het koffiehuis is afhankelijk van zijn vermogen om te voldoen aan moderne wensen, niet aan een geromantiseerd verleden.'

De open, ongedwongen sfeer die Starbucks heeft neergezet, is erg inclusief

De Frappuccino

Een van de meest iconische (lees: Instagrammable) bestellingen van Starbucks is toch wel de Frappuccino. Deze romige ijskoffie uit de blender werd voor het eerst geserveerd in Amerika en Canada in de zomer van 1995. Koffie en mocha waren er destijds de enige keuzes. Kun je het je voorstellen? De eenvoud!

Voor de Frappuccino werd een Iced Italian Roast in de winkels zelf gebrouwen. Slagroom was nog lang niet de standaard die het later zou worden. Romig, zoet en een kick van de cafeïne; het drankje bleek een schot in de roos. In 1999 werd daar de Caramel 'Frap' aan toegevoegd. Wederom een hit. De karamelsiroop, sierlijk gedrapeerd over een dikke toef slagroom, werd de signatuur van het drankje. In de afgelopen jaren zijn er tal van speciale edities aan toegevoegd. Zoals de Unicorn - de zeemeermin - en, meest recent, de Tie-Dye Frappuccino. Ook zijn er wereldwijd variaties met lokale ingrediënten. Zoals de Dulce de Leche Granizado Frappuccino in Argentinië , de Red Bean Green Tea Frappuccino in China en Yoghurt Frappuccino in Griekenland. Het is wachten op de Nederlandse Stroopwafel Frappuccino.

FRAPPE

Omarmd over de hele wereld, was het Boston, Massachusetts waar de Frappuccino voor het eerst zijn entree maakte. Hier werd een milkshake door een groepje locals liefkozend een *Frappe* genoemd, naar het Franse frappé. Onder hen bevond zich Andrew Frank, nu bekend als de vader van de Frappuccino, toen nog director of marketing and sales voor The Coffee Connection. Hij had het drankje op de kaart van The Harvard Square locatie gezet, voordat de keten in 1994 werd aangekocht door Starbucks. Inmiddels is de Frappuccino niet meer weg te denken uit het zuivelschap en zijn er sinds kort ook Starbucks koffiebonen en –capsules verkrijgbaar in het koffieschap van Albert Heijn.

Do it yourself 1

Intussen wordt Starbucks' innovativiteit als het om receptuur gaat overal ter wereld gekopieerd. Zelfs koffieland Italië is overstag, als het om moderne koffievarianten gaat. Zelf aan slag? Maak eens een Blended Coconut Coffee. Voeg **110 ml Starbucks Sumatra koffie**, **110 ml kokosmelk**, **1 el cacaopoeder**, **1 el rietsuiker** en **1/3 glas ijsblokjes** toe aan een blender en meng tot het drankje glad is. Serveer direct. Of probeer een Starbucks koffielimonade. Maak daarvoor eerst limonade door gelijke delen **water** en **suiker** in een pan te verwarmen tot de suiker is opgelost. Meng deze *simple syrup* met **vers citroensap** naar smaak, roer en laat afkoelen. Vul een groot limonadeglas met **ijs** en voeg er **110 ml extra sterke Starbucks Dark Roast koffie**, **60 ml limonade** en een **scheutje bruiswater** aan toe.

Romig, zoet en een kick van cafeïne: voltreffer

Sociale rechtvaardigheid

Starbucks is geen heilig (koffie) boontje. Wie, of welk bedrijf, wel? Wat veel mensen niet weten: dit relatief jonge bedrijf, opgericht in 1971, heeft zich bewezen als leider en voorbeeld in sociale rechtvaardigheidskwesties. En dat in Amerika, waar rassen-, gender- en sociaaleconomische gelijkheid geen vanzelfsprekendheid zijn.

Starbucks oogst alom lof omdat het werknemers met uitzonderlijk veel respect behandelt. Werknemers worden bijvoorbeeld 'partners' genoemd om ze meer bij het bedrijf te betrekken en een gevoel van gedeeld eigendom en succes te geven. Vanaf 1988 kregen de werknemers bovendien een uitgebreide ziektekostenverzekering – zelfs parttimers. In 1991 introduceerde het bedrijf Bean Stock, een financieel programma dat werknemers toelaat tot aandelenopties ter waarde van 12 procent van hun jaarlijkse basisloon. Een uitzonderlijk initiatief in Amerika, waar zorg en kansen voor mensen in de dienstverlening niet vanzelfsprekend zijn.

IEDEREEN WELKOM

Ook internationaal liet Starbucks zich gelden. In januari 2017 kondigde Starbucks het plan aan 10.000 vluchtelingen in 75 landen binnen vijf jaar in dienst te nemen. Dat aantal omvat 2.500 vluchtelingen in acht Europese landen, inclusief Nederland. 'Bedrijven zoals het onze kunnen hun schaalgrootte gebruiken om een positieve impact te hebben op het leven van mensen,' verklaarde Martin Brok van Starbucks EMEA over de aanwerving. 'We hebben altijd geprobeerd een cultuur te creëren waarin iedereen welkom is en we zijn er trots op dat 30.000 mensen met meer dan 90 nationaliteiten en van allerlei achtergronden in deze regio het groene schort van Starbucks dragen.'

Do it yourself 2

Verwarm voor een Starbucks White Chocolate Mocha **tweederde mok volle melk** en **6 blokjes witte chocolade** langzaam en al roerend in een steelpannetje tot de chocolade gesmolten is. Bereid ondertussen een **Starbucks Pike Place Roast koffie** en klop **slagroom** stijf. Doe de helft van de melk in een koffiemok en voeg hier de koffie aan toe. Houd nog genoeg ruimte over voor slagroom. Gebruik de rest van de melk, koffie en slagroom voor een tweede mok. Voor gedeeld plezier.

Van koffiekop tot canvas

7-Eleven was de eerste keten die in 1964 begon met het aanbieden van koffie-voor-onderweg – in witte bekers. Starbucks liet de beker evolueren en kwam met een papieren to-go versie in de late jaren tachtig. Het werd een belangrijk deel van de merk-identiteit. Een mobiele koffiebelofte.

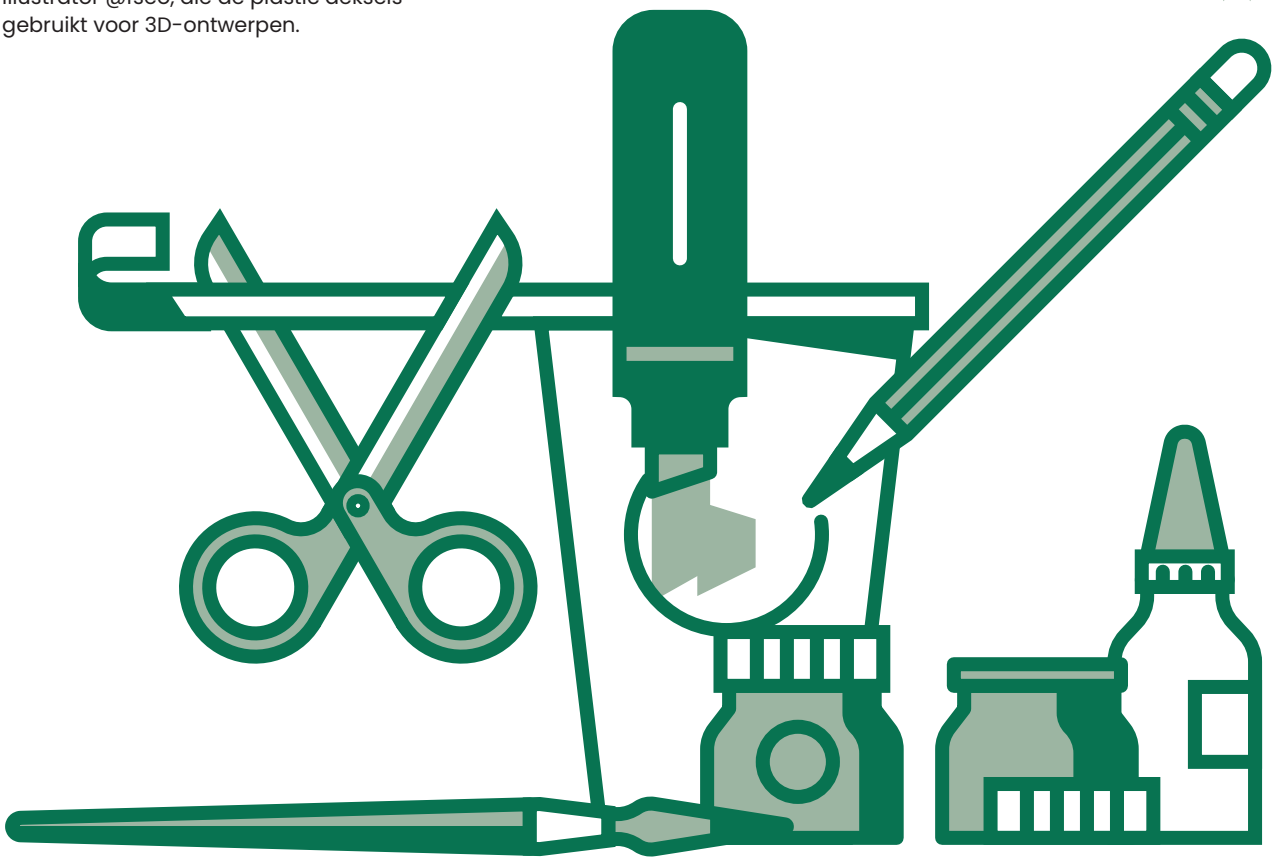
STARBUCKS THUIS

Nestlé en Starbucks hebben de krachten gebundeld waardoor er nu tientallen Starbucks producten voor thuis verkrijgbaar zijn bij Albert Heijn en via ah.nl en bol.com; bonen, gemalen koffie en capsules. Er is onder meer Starbucks Blonde Espresso Roast en Pike Place Medium Roast. Voor in de Nescafé Dolce Gusto machine bijvoorbeeld Starbucks Cappuccino en Caramel Macchiato. Voor Nespresso koffiemachines zijn er o.a. de varianten Starbucks House Blend Medium Roast, Pike Place Roast en Sumatra.

Intussen leven we in een andere wereld en gaat het laatste beker-nieuws over recycling en het verminderen van afval. Starbucks probeert dit probleem te tackelen met projecten zoals BYOT (Bring Your Own Tumbler), kunstprojecten en competities. Een kleine zoektocht langs hashtags als #starbucksart en #starbuckscup laat zien hoe klanten hun bekers een tweede leven geven als canvas. Een wel heel bijzonder recycle-kunstwerk komt van de illustrator @fseo, die de plastic deksels gebruikt voor 3D-ontwerpen.

MUSEUMSTUK

Een ander onderdeel van de to-go koffie-ervaring die door tekenaars is gepopulariseerd, is de bekerhuls. Uitgevonden in 1991, niet ver van de geboorteplaats van Starbucks – in Portland, Oregon – is deze hittebuffe-rende papierband officieel getrade-markt als de Java Jacket en zelfs opgenomen in de collectie van het Museum of Modern Art in New York. Illustrator @sleevebuck vond inspiratie in het groene zeemeerminnenlogo op de bekerhuls. Hij gebruikte haar als model om beroemdheden als David Bowie *('Ziggy Starbucks')* en zelfs Voldemort *('the original flat white')* mee te portretteren.



5

Hollandse invloeden

Het gaat wat ver om te zeggen dat een Nederlander verantwoordelijk is voor het bestaan van Starbucks, maar helemaal onwaar is het niet. De drie oprichters van het bedrijf hebben veel van hun koffiekennis en ondernemerschap te danken aan een Alkmaarder: Alfred Peet.

Nadat hij de wereld had bereisd – met een lange stop op Java in Indonesië – vestigde Alfred Peet zich in 1966 in Berkeley, Californië om daar Peet's Coffee Tea & Spices te openen. Toen drie jonge Amerikanen zijn zaak binnen wandelden en advies vroegen voor hun koffiestart-up in Seattle, kon hij geen nee zeggen. Peet nam hen onder zijn vleugels en gaf de jongens een kickstart. Kort daarna, in 1971 openden Zev Siegl, Gordon Bowker en Jerry Baldwin hun eigen koffiebonen-onderneming: Starbucks. De Peet's koffieketen, die nog steeds bestaat en populair is, en Starbucks waren een tijdje gezamenlijk eigendom. Totdat in 1987 Baldwin besloot zich te concentreren op Peet's. Baldwin verkocht Starbucks aan de toenmalige retail operations & marketingdirecteur, Howard Schultz. De rest is geschiedenis.

THUISKOMST

Voor Peet's eigen geschiedenis moeten we terug naar huis, naar Alkmaar, waar Peet letterlijk geboren werd tussen de bonen en blaadjes. Zijn vader was eigenaar van koffie-, thee- en kruidenleverancier B. Koorn & Company. Ook zijn oom zat in de koffie en was in Amsterdam verantwoordelijk voor het koffiebedrijf Keijzer, dat uiteindelijk zou worden overgenomen door de Nederlandse koffiegigant Simon Lévelt. Starbucks heeft al sinds 2002 het EMEA-hoofdkantoor en zijn brandfaciliteit in de Amsterdamse Afrikahaven gevestigd. Toch kwam de eerste échte Starbuckswinkel pas relatief laat naar Nederland, namelijk pas in 2011. De verbinding met de Nederlandse geschiedenis werd hersteld. En daarmee was de vestiging van Starbucks een soort thuiskomst.

Do it yourself 3

Neem voor een Starbucks Caramel Macchiato een standaard koffiemok, doe er een **scheutje vanillesiroop** in en **warme melk.** Top af met **melkschuim.** Schenk vers gemaakte **Starbucks espresso** door het schuim. Schenk er wat **karamelsaus** over. Beschik je over een Nescafé Dolce Gusto apparaat? Kies dan eenvoudig voor de Dolce Gusto Starbucks Caramel Macchiato capsules.

NIEUW

ONTDEK NU

STARBUCKS®

KOFFIE VOOR THUIS

Pike Place is a registered trademark of The Pike Place Market PDA, used under license.
Starbucks® and the Starbucks logo are registered trademarks of Starbucks Corporation used under license by Nestle. All rights reserved.

barista

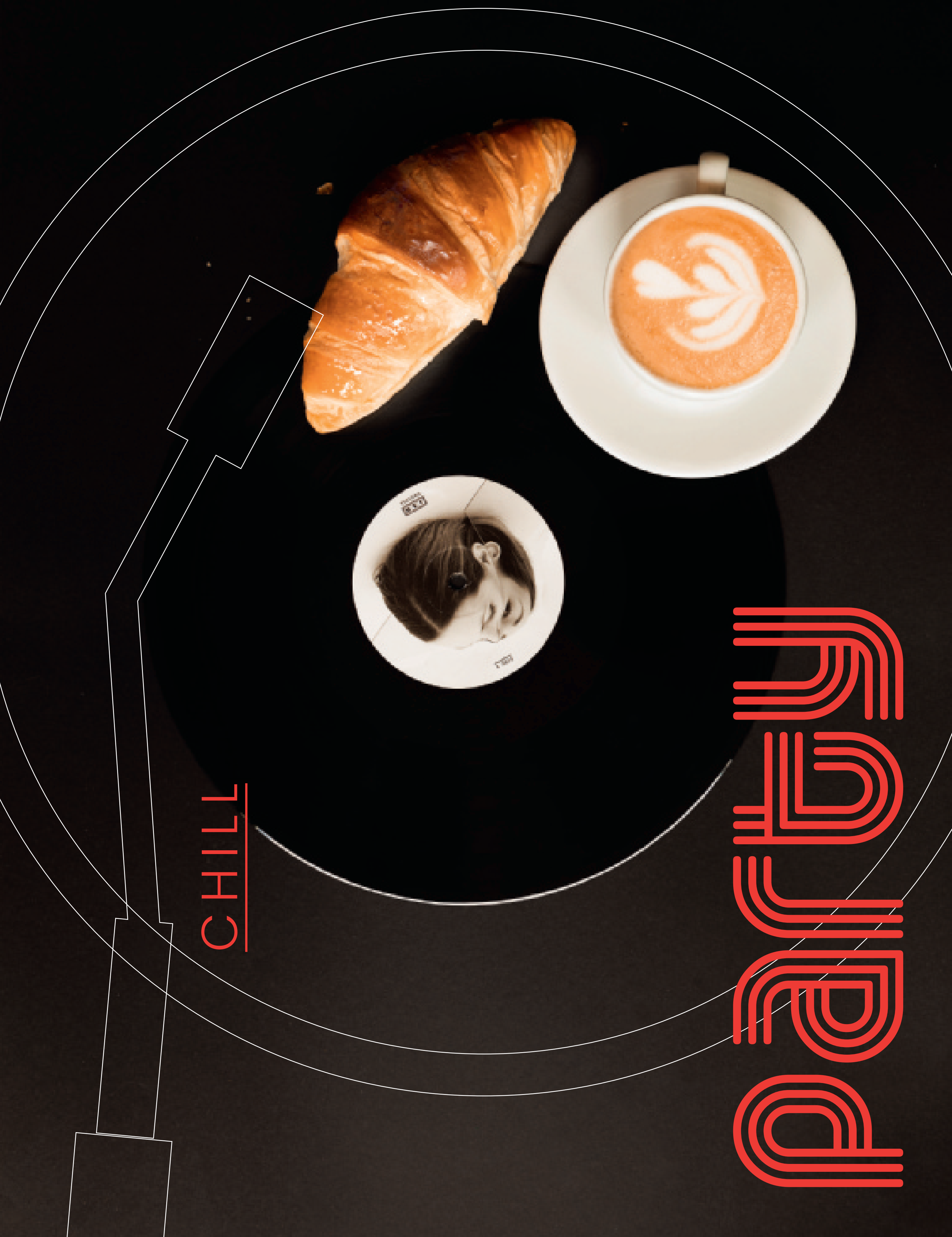
KOFFIE

De ideale zondagochtend? Easy. Verse koffie, verse granola uit de oven en een verse set songs. Welkom op je barista houseparty. De relaxversie.

PLAY

house

FOTOGRAFIE **JELLE RIETVELD** RECEPTUUR **MAUREEN SPEE**


CHILL
party

EAT DRINK

KOFFIEGRANOLA MET CRANBERRY'S

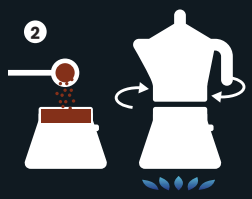
Zzzondagochtend 8.55 uur. 'Tuurlijk, je kunt gaan hardlopen of aanschuiven bij de eerste shift in de sportschool. Goed van je. Óf je kunt mentaal ontspannen. Thuis. Door je baristaspieren te trainen. Mokapot, Chemex, espressomachine... doe maar, jij bent de baas. Croissantje erbij, stukje bananenbrood. Of nee, pan op het vuur, oven aan. En spelen maar. Amerikaanse speltpannenkoeken, koffiegranola. Ja, beste, zó smaakt een doppio relaxte ochtend, met koffie in de kop en koffie in de kom. En zo klínkt een relaxte ochtend: met de lekkerste muziek, die jouw keuken of woonkamer in een coffee home veranderen. *Play, chill, repeat*. Regent het nog steeds?

PLAY BARISTA

Vijzel je barista-skills op in de Vergnano Accademia. Win één van de drie reizen voor twee personen naar Italië. Ga naar ah.nl/maandvandekoffie en doe mee.

Zo gebruik je een mokapot

Zet je favoriete muziek op. Vul het reservoir met koud water tot onder het ventiel.



Doe het filter terug op zijn plek en vul tot de rand met medium-grof versgemalen Caffè Vergnano Amalfi. Druk de koffie niet aan. Wrijf eventueel overtollige koffie met je vinger weg. Controleer of de ring en het filter van het bovenste deel van de pot op hun plaats zitten, schroef hem op de onderste helft en zet de mokapot op laag vuur.

Haal de mokapot van het vuur, met een pannenlap of doek, zodra het pijpje in het bovenste deel begint te pruttelen en sissen. Dan heeft alle water zich verplaatst en is je aromatische koffie klaar. Drink de koffie meteen. Als je hem te sterk vindt, kun je eventueel (niet te heet) water toevoegen, of je maakt er je favoriete melkkoffie mee.

SPELTPANNENKOEKJES MET KOFFIECRÈME-FRAÎCHE

RECEPTEN OP PAGINA 110

KOFFIEGRANOLA MET CRANBERRY'S

1 ristretto
75 g gepofte spelt
40 g gedroogde kokossnippers
100 g ongebrande notenmix
50 g pompoenpitten
15 g sesamzaad
1 el venkelzaad
2 tl kardemompoeder
1 tl gemberpoeder
1 tl kaneel
snuf zout
1 el vloeibare honing
20 ml agavesiroop
4 el rijstolie
50 g gedroogde cranberry's
Extra nodig: bakpapier

❶ Verwarm de oven tot 140 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Zet een ristretto, laat hem afkoelen.

❷ Meng alle droge ingrediënten in een grote kom. Meng de ristretto met de honing en agavesiroop. Doe het mengsel met de rijstolie bij de droge ingrediënten en schep alles goed om.

❸ Stort en verspreid het mengsel op de beklede bakplaat en bak 20 minuten in de voorverwarmde oven. Zet de oven na 20 minuten uit, maar laat de bakplaat met de granola nog 30 minuten in de gesloten oven staan.

❹ Haal de granola uit de oven, laat helemaal afkoelen en meng er pas dan de cranberry's door (als je de cranberry's bakt, verbranden ze).

PLAY

ITALIAANSE HITS

Uit de City Line. Die ook verkrijgbaar is in capsules.

Caffè Vergnano
Almalfi bonen

Krachtige, evenwichtige koffie met intense smaak en pittige tonen. Ristrettovariant.

Caffè Vergnano
Cortina bonen

Blend met een zoete smaak, aangename zuurtegraad; zeer aromatisch. Espresso-variant

Caffè Vergnano
Portofino bonen

Geurige koffie met delicate smaak en zacht aroma. Lungovariant.

ROAST

SPELTPANNENKOEKJES MET KOFFIECRÈME-FRAÎCHE

1 ristretto of espresso
200 g crème fraîche
250 g speltmeel
1 el bakpoeder
1 el fijne kristalsuiker
snuf zout
2 eieren
100 g boter, gesmolten en afgekoeld (en extra om te bakken)
450 ml karnemelk
Optioneel: ahornsiroop, granaatappelpitjes, blauwe bessen

❶ Zet een ristretto of espresso, laat hem afkoelen, meng door de crème fraîche tot magere-yoghurtdikte. Zet apart.

❷ Meng speltmeel, bakpoeder en suiker met zout in een beslagkom. Klop in een andere kom de eieren met de boter en roer er de karnemelk door. Voeg de natte ingrediënten toe aan de droge en roer goed door elkaar met een spatel.

❸ Verhit een pan op medium-hoog vuur. Laat er wat boter in smelten en doe er een kleine hoeveelheid – ongeveer een halve soeplepel – beslag in en bak het pannenkoekje ongeveer 3 minuten tot het beslag begint te bubbelen en de randen stevig worden, draai om met een spatel en bak de andere helft nog 2 minuten tot het pannenkoekje goudbruin is. Herhaal tot het beslag op is.

❹ Serveer de pannenkoekjes met koffiecrème-fraîche en je favoriete topping, bijvoorbeeld ahornsiroop, granaatappelpitjes of blauwe bessen. Je kunt ook 300 g blauwe bessen door het beslag mengen voor heerlijke blueberry pancakes.

EVERGREEN

Uit de collectie 'altijd goed'.

Segafredo
Intermezzo

Medium-donker gebrande bonen uit Brazilië, Costa Rica en Ivoorkust. Aroma's zoals vanille, noten, karamel en een hint van sinaasappel bevinden zich onder de lichte crema.

Barista House Party Playlist

NIKS COLDPLAY. COFFEE PLAY.

BOB MARLEY
- Stir It Up

THE XX
- Intro

ALT-J
- Tessellate

RY X
- Berlin

THE NATIONAL
- I Need My Girl

NICK CAVE
- Mermaids

THE TEMPER TRAP
- Sweet Disposition

BEAR'S DEN
- Coffee

FLEET FOXES
- Blue Ridge Mountains

FLEETWOOD MAC
- Dreams

FINK
- Looking Too Closely

OTHER LIVES
- Tamer Animals

THE WAR ON DRUGS
- Thinking Of A Place

MOBY
- Porcelain

ÓLAFUR ARNALDS
- Near Light

CHRISTIAN LÖFFLER
- Veiled Grey

BOARDS OF CANADA
- Dayvan Cowboy

KLANGSTOF
- Hostage

DEPECHE MODE
- The Love Thieves

NILS FRAHM
- Re

HALF MOON RUN
- Nerve

JOSÉ GONZÁLEZ
- Heartbeats

JOSEPH ARTHUR
- Honey And The Moon

C DUNCAN
- Other Side

BON IVER
- Faith

REPEAT

40x

KOFFIE
MACHINES

50x

BARISTA
CURSUSSEN

DIVERSE OVERIGE PRIJZEN

Zo doe je mee

- Koop twee actie-verpakkingen van de deelnemende merken hiernaast*
- Bewaar het bonnetje goed
- Leef je uit als een echte barista
- Upload jouw foto als thuisbarista

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

*M.o.v. Philips en Djoser
Kijk voor de actievoorwaarden op **ah.nl/maandvandekoffie**

Australian · Café Intención · Café Royal · Caffè Vergnano 1882 · D·E · fairtrade ORIGINAL · illy · Lavazza · Perla · Philips · Segafredo · Starbucks · Senseo · L'OR · Nescafé · Djoser

maak kans op heerlijke koffieprijzen

5x

REIS VOOR 2 PERSONEN
NAAR TANZANIA
MET DJOSER

5x

REIS VOOR 2 PERSONEN
NAAR COLOMBIA
MET DJOSER

3x

REIS VOOR 2 PERSONEN
NAAR ITALIË

Vandaag is rood

Peter Veenendaal, te zien in de TV-commercial, is de Meester Brander van Douwe Egberts koffie. Maar bovenal koffiefanaat. Aan hem de vraag: waarom heet Aroma Rood eigenlijk 'Aroma Rood'?

FOTOGRAFIE CLEMENS RIKKEN

'Voor de Tweede Wereldoorlog verkocht Douwe Egberts al Paarsmerk, Roodmerk, Zilvermerk en Goudmerk. Er werd toen nog geen gemalen koffie verkocht, alleen gebrande koffiebonen die meestal met de hand werden gemalen. Paarsmerk was de koffie voor de arbeider, voor de gewone man die op het land of in de fabriek werkte, zware shag rookte en gestampte pot at. De ongebrande koffiebonen kwamen uit de voormalige koloniën, zoals Indonesië. De zetmethodes die we nu kennen, waren er nog niet. Er was één stenen pot, met een rond filter en daarop werd het hete water geschonken. De pot bleef op een laag vuurtje staan tot-ie leeg was. Nu onderscheiden we vele verschillende zetsystemen, van dripfilter tot capsules, van Senseo® tot espresso met een bonenmachine – kun je nagaan. Maar koffie gezet met een filtermachine is nog steeds de meest gedronken koffie. Ook zien we dat jongeren, geïnspireerd door hippe koffiebarretjes, steeds meer "de kunst van het koffiezetten" herontdekken. Met een filtermachine, maar ook met systemen als Chemex en AeroPress. Een fantastische ontwikkeling.

Als je je destijds kon onttrekken aan de zogenaamde "arbeidersklasse", liet je dat blijken met de koffie die je dronk. Door bijvoorbeeld Zilvermerk of Goudmerk te kopen. De notaris, of de dokter, schonk Goudmerk of Zilvermerk. Dat waren koffies met honderd procent arabicabonen, met complexe smaken: aromatisch, een beetje zurig, en rijk.

Laat ik iets verrassends vertellen. Thuis ben ik een gewone koffiedrinker en geniet ik ook van een kopje Aroma Rood, net als alle consumenten. In een restaurant ben ik onbewust toch aan het werk. Er wordt raar naar me gekeken als ik na het eten eerst een espresso en daarna een cappuccino bestel. Dan wil ik weten: wat het is, hoe zit het? Da's studie.'

Douwe Egberts is dé grondlegger van Aroma Rood. Aroma Rood is ontstaan als "een koffie van van alles een beetje". Gebalanceerd, aromatisch. Rond en evenwichtig. Roodmerk werd de koffie voor iedereen. En dat is nog steeds zo. Aroma Rood was ook destijds wel ánders dan Paars-, Zilver- en Goudmerk. Rood werd de kleur voor de herkenbaarste smaak. Elke seconde worden er honderd kopjes Douwe Egberts gedronken, waarvan de helft filterkoffie. Dit is de enige échte koffie", zeggen mensen bij onafhankelijke uitgevoerde smaaktesten over onze Aroma Rood.

De samenstelling van ons Roodmerk varieert omdat het aanbod van koffie op de wereldmarkt elke dag anders is. Daar zit onze expertise: inkoop van de perfecte bonen wereldwijd, branden en blenden. Maar de smaak van Aroma Rood is altijd hetzelfde, omdat wij als koffiemakers vele zaken kunnen beïnvloeden. Door de koffiebonen in bepaalde verhoudingen te mengen, door het brandingsproces op verschillende manieren te beïnvloeden, zorgen we ervoor dat Douwe Egberts Aroma Rood van vandaag hetzelfde smaakt als Douwe Egberts Aroma Rood van morgen. Dat is écht mijn ambacht.

Douwe Egberts Aroma Rood filterkoffie

Speel eens met de dosering. Zet je een grote pot met koffie, voorkom dan dat deze te bitter wordt door een extra schepje koffie te gebruiken.

Douwe Egberts Aroma Rood grove maling filterkoffie

Probeer ook eens de grove maling, voor een extra ronde smaak.

Douwe Egberts Aroma Rood koffiepads

De vertrouwde smaak van Aroma Rood is ook beschikbaar in koffiepads