boon

WORD THUIS BARISTA

1 Wéreldkoffie 2 Zetsystemen 3 Groener koffiedrinken 4 Filterkoffie
5 Espresso perfetto 6 Cappuccino 7 New wave koffie
8 Typisch Hollands 9 Bakken met koffie 10 Koffie gezond

boon magazine editie 4

6 **Wéreldkoffie, bakkies van ver**
Van Zuid-Amerika tot Indonesië, kriskras door de koffiebelt.

16 **Kies je zetsysteem**
Snelfilter, capsules, bonen? Welke methode past bij jou?

EXTRA:
L'OR BARISTA espressomachine
De *game changer* in de wereld van koffiecapsules.

26 **Groener koffiedrinken**
Dít moet je weten om bewuster te kopen en genieten.

38 **Zo word je fan van filter**
Filterkoffie maakt een comeback als *'clean' & slow coffee.*

48 **Espresso perfetto**
De perfecte espresso maak je zó. Word thuisbarista!

58 **Cuppa cappu?**
Van latte art tot 'vegan koffie', we go *the milky way.*

68 **Zin in new wave koffie?**
Van marshmallow latte tot espresso martini. Wauw.

80 **Typisch Hollands**
Nadere kennismaking met de Nederlandse koffiecultuur.

90 **Zet koffie op het menu**
Koffiegebak, koffietoetjes en ander koffiezoet. Verwennerij.

102 **Bewuster koffiedrinken**
Past koffie welles of nietes in een gezond eet- en leefpatroon?

112 **En soms wil je thee**
Zes theetrends, tien nieuwe biologische theeën.

Coverfoto:
Jelle Rietveld
Barista:
Edward Beumer

Scan hier of ga naar **boonmagazine.nl** voor meer koffieverhalen, recepten en video's

Volg ons op boonmagazine.nl

Nieuw: Simon Lévelt bonen en capsules

Ontdek de smaak van de speciaalzaak

Thuis de lekkerste kop koffie maken? Het begint allemaal met vers gebrande koffie van de beste kwaliteit. Sinds 1826 weet Simon Lévelt de mooiste koffiesoorten van over heel de wereld op te sporen. Nu exclusief bij Albert Heijn: Simon Lévelt koffiebonen en koffiecapsules. Ontdek de verschillende varianten 100% biologische specialty coffee. Proef de smaak van 200 jaar vakmanschap.

PROEF DE WERELD - VERRIJK JE SMAAK -

Word thuis barista

Koffie verdient aandacht en tijd. Vinden wij.

Albert Heijn
Hans van Duin, Mercedes Geirnaerdt, Birgit van Hees, Tim Hunnego, Diederik Kok (category manager koffie & thee), Marlous Nieuwenhuis

Concept & creatie
Ico van Rheenen (creative director PaperLive)

Design
Patrick Keeler

Coördinatie & contentmanagement
Monique Overbeeke

Medewerkers
Pieter Bas Bouwman, Vivian Keulards, René Mesman, Jelle Rietveld, Jitske Schols, Rogier van 't Slot (fotografie); Anke ter Heide, Claartje Lindhout, Nanouk van Ramshorst, Irma Veelo (styling); Edward Beumer, Renwil Molina (barista's); Romualdo Faura, Alvaro Tapia Hidalgo (illustraties); Wolter Top (vormgeving & ortretillustraties); Karina Hof, Sophie Fleur Jongebloed (tekst); Nicole Willemse (eindredactie); Tim Akers, Sanne van den Berg, Maaike Burger (lithografie, Neroc Communicatie Makers); Evers Frank Groep (drukwerk); Renate Hellingman-Rode (drukwerkbegeleiding)

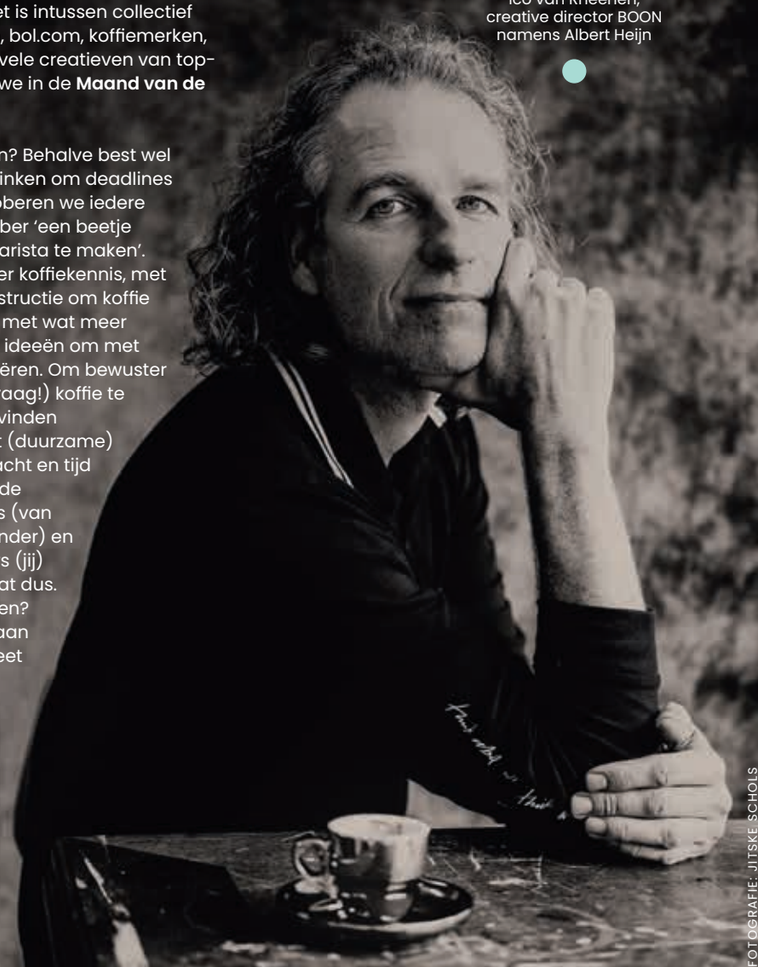
© Albert Heijn, Zaandam 2021

PEFC Gecertificeerd
Dit product komt uit duurzaam beheerd bos en gecontroleerde bronnen
PEFC
PEFC/04-31-2087
pefcnederland.nl

Maand van de koffie

Diederik Kok, category manager koffie & thee bij Albert Heijn (zie ook **pagina 45**), zei het treffend: 'Het is duidelijk te merken dat dit de vierde keer is dat we de Maand van de Koffie optuigen.' Ik vond dat een van de mooiste complimenten en constateringen van de afgelopen vijf maanden waarin we onze ideeën loslieten op BOON. Op het *magazine* BOON, dat nu voor je ligt. En op het koffie-*platform* BOON, waarin de verbeterde en rijkere website **boonmagazine.nl** centraal staat. Diederik bedoelde: het is intussen véél, het is intussen samenhangend, het is intussen collectief (Albert Heijn, bol.com, koffiemerken, redactie en vele creatieven van topklasse) wat we in de **Maand van de Koffie** doen.

Wat we doen? Behalve best wel veel koffiedrinken om deadlines te halen, proberen we iedere koffieliefhebber 'een beetje meer thuisbarista te maken'. Met wat meer koffiekennis, met wat meer instructie om koffie te bereiden, met wat meer recepten en ideeën om met koffie te variëren. Om bewuster ('groener' graag!) koffie te drinken. Wij vinden namelijk dat (duurzame) koffie aandacht en tijd verdient. En de koffiemakers (van boer tot brander) en koffiedrinkers (jij) idem dito. Dat dus. Wat we hopen? Dat je voortaan iets beter weet waarom je welke koffie in de winkel kiest. Dat je ziet waar je favoriete koffie vandaan komt, begrijpt dat er verschillende *roasts* bestaan, dat er vele smaaktonen in koffie te ontdekken zijn, dat je koffiezetmethoden easy kunt afwisselen, dat je zin hebt om te experimenteren met recepten. Dat soort dingen. We hebben dit magazine daarom ingedeeld in een soort koffielessen, van 1 t/m 10. Vandaar die getallen. Lees ze, praktiseer ze. Doe, durf. *Be a barista.*



Ico van Rheenen, creative director BOON namens Albert Heijn

FOTOGRAFIE: JITSKE SCHOLS

Wéreld koffie

Alleen in de (sub-)tropische koffiebelt, die in dit artikel grafisch is weergegeven, kan koffie geteeld worden. Maar overal ter wereld wordt koffie gedronken. Elk land kent zijn eigen koffiegebruiken en -creaties. We gaan kriskras *around the world* en serveren vijftien wéreldbakkies.

FOTOGRAFIE **ROGIER VAN 'T SLOT**
TEKST **ICO VAN RHEENEN**
PRODUCTIE & STYLING **IRMA VEELO**
HAAR & MAKE-UP **ANKE TER HEIDE**

1

Cafézinho

Brazilianen drinken hun koffie(tje) sterk en zoet. Verwarm in een steelpan **100 ml water** met **2 tl suiker** al roerend tot 96 °C en voeg er **1 flinke el Café Intención Aromatico snelfiltermaling** aan toe en laat 4 minuten bloomen (om de smaak los te laten komen). Schenk de oplossing door een **papieren filter** (in een filterhouder) direct in een koffiekopje.

2

Café bombón

Vooral populair in Spanje maar ook in Zuid-Amerika: (zeer) zoete bonbonkoffie. Schenk achtereenvolgens **1 tl Monin Vanillesiroop, 2 el Friesche Vlag Volle Melk Gecondenseerd en 40 ml L'OR Espresso Origins Colombia** in het glaasje. Door de dikte van de gecondenseerde melk blijft de koffie er mooi op liggen.

3

Espresso Romano

Zuid-Amerikanen drinken hun sterke koffie soms met een kneepje limoen, om tegenwicht te bieden voor bittere (en zoete) smaken. Zoals ook de Romeinen hun espresso Romano graag met een schijfje citroen serveren. Probeer eens **een paar druppels limoen** of **citroen** bij een krachtige espresso met zoete smaaktonen, zoals **Perla Superiore Napoli** (bonen of capsules).

L'OR Espresso Origins Colombia bonen

Volle espresso van 100% arabica met een complex en fruitig karakter.

Perla Superiore Kenia bonen

Mild gebrande, fruitige en geurige koffie met tonen van blauwe bessen en citrus.

5

Marokkaanse koffie

Marokkaanse koffie is kruidig en licht pittig. Voeg voor ongeveer 4 koppen koffie **¼ tl gemalen kaneel**, **¼ tl gemalen zwarte peper**, **¼ tl gemalen gember**, **¼ tl gemalen nootmuskaat**, **⅛ tl gemalen kardemom** en **¼ tl gemalen kruidnagel** toe aan **4 el versgemalen Perla Superiore Kenia bonen**. Schenk er in een cafétière (French press) **800 ml water** van 96 °C op en laat de koffie-specerijenmix 4 minuten staan. Druk het filter naar beneden en serveer.

4

Koffie Touba

Het is het seizoen voor moderne spiced lattes. Daarom is het juist lekker om eens een Senegalese koffie Touba te proberen, vernoemd naar de stad Touba, en overal in het land van thuis tot *tangane* (straatkiosk), geserveerd. *Spicy* is voor Touba een betere smaakomschrijving dan *spiced*. Peperkorrels en kruidnagel worden langzaam geroosterd mét de koffiebonen in een verhouding van ongeveer 1:4. Vervolgens samen gevijzeld, opgeschonken en gefilterd (met een katoenen filter) en meermalen overgeschonken van de ene pot naar de andere om smaken vrij te laten komen. Het resultaat is een zacht-peperige en -kruidige maar ook licht frisse koffie.

6

Qahwa

Traditionele Arabische koffie wordt gemaakt van zeer licht geroosterde, bijna groene, grof gemalen koffiebonen met gemalen kardemom en kruidnagel – ongeveer zoals Marokkaanse koffie wordt gemaakt – en soms met saffraan en een drup rozen-water. Het resultaat is een lichte, zeer aromatische koffie die je serveert met dadels.

Zoet en kruidig, deze **hippe Mexicaanse koffie,** die warm en koud heerlijk is

7

Café de Olla

Momenteel zeer populair onder koffieavonturiers: Mexicaanse koffie – zowel warm als koud. Breng voor de warme variant in een steelpan **1 l water** met **1 kaneelstokje** aan de kook. Voeg er – van de kook af – **85 g bruine basterdsuiker** en **4 flinke el versgemalen Simon Lévelt Mexican Amethyst** of **Simon Lévelt Colombian Emerald koffiebonen** aan toe en laat 5 minuten trekken. Schenk de mix door een fijne zeef of filter. Serveer en voeg er eventueel naar smaak wat **melk** of **Alpro Barista Almond** aan toe.

Breng voor 4 grote glazen Iced Café de Olla in een steelpan **150 g bruine basterdsuiker**, **5 kardemompeulen** en **½ tl zwarte peperkorrels** in **250 ml water** aan de kook en laat 10 minuten op laag vuur pruttelen. Haal het water van het vuur. Trek met een dunschiller **3 repen schil van 1 handsinaasappel** (zonder het bittere wit) en voeg deze toe aan het hete water, laat nog 5 minuten met het deksel op de pan trekken en vervolgens afkoelen. Zeef de specerijsiroop en gooi de specerijen weg. Je kunt de siroop minimaal 1 week in een schoon flesje in de koelkast bewaren.

Schenk voor 1 persoon **200 ml cold brew koffie** (ga voor de video naar **boonmagazine.nl**) in een groot met ijsblokjes gevuld glas en roer er **2 à 3 el siroop** en **2 el Alpro Barista Coconut** door.

8

Flat white

Flat white prijkt op vrijwel elke koffiemenukaart. Deze Australische koffie lijkt op een café latte, maar volume en verhoudingen zijn anders. Flat white is een **dubbele espresso** (of ristretto, bijvoorbeeld van **Australian Dark Roast Biologisch bonen** (of capsules) met **1 deel melkschuim**. Een latte is een espresso met 2, soms 3 delen melkschuim.

Zin in een super easy melkkoffie? Probeer

Starbucks® Dolce Gusto® Madagascar Vanilla Macchiato

Blend van rijke, romige melk en vanillearoma met een shot Starbucks Blonde Espresso.

Vanilla Macchiato

Australische frappé
PAG. 11

Latte macchiato

9

Latte macchiato

Variatie op een café latte: **1 espresso** geschonken in plusminus **250 ml melkschuim**. Maak hem met **illy Espresso Classico capsules.**

illy Espresso Classico capsules

Milde, gebalanceerde melange met tonen van karamel, oranjebloesem en jasmijn.

Barraquito koffie
GA NAAR BOONMAGAZINE.NL

10

Australische frappé

Wie van (Griekse) koffiefrappé houdt zou eens deze 'tikkie crazy' Australische variant kunnen proberen. Doe voor 2 porties espresso & avocado frappé het **vruchtvlees van 1 AH Avocado Eetrijp** met **90 ml espresso (Australian Dark Roast capsules)**, **200 g AH Roomijs Vanille** en **2 handenvol ijsblokjes** in een blender en meng tot een romig softijs en garneer met **plakjes avocado**.

Ga naar **boonmagazine.nl** om smaakverschillen tussen koffie uit Zuid-Amerika, Afrika en Azië te ontdekken

De koffiebelt bestrijkt het gebied tussen **23 graden noorderbreedte** en **23 graden zuiderbreedte**

Wiener melange

Yuanyang

Americano
PAG. 13

Koffie toebroek
PAG. 13

11 Yuanyang

Koffie met thee? Yuanyang is een koffie-theemix die vooral in Hongkong wordt gedronken. Maak hem door **3 delen filterkoffie (bijvoorbeeld Fairtrade Original Community Coffee Mild snelfiltermaling)** en **7 delen AH Earl Grey** met **een scheutje melk** te mengen.

12 Wiener melange

Onverminderd populair blijft de Wiener melange, een verwenkoffie pur sang. Doe **100 ml sterke koffie (Roots Dark Roast bonen)** met **150 ml AH Biologische Volle melk** in een steelpan en breng tegen de kook aan. Doe **2 eidooiers** met **2 tl witte basterdsuiker** in een (maat)beker en klop er met een garde het warme koffie- en melkmengsel door. Verdeel de melange over twee koppen, spuit er **AH Slagroom** op en verdeel er **chocoladerasp** over.

Met dank aan: Nina Tatiana Ravensbergen, Shariva Tevreden (House of U Models), Marian van der Linden (productie-assistentie), Spijkervet Stallen Steenwijk (locatie) en hond Lizzy.

13 Turkse koffie

Vul een ibrik tot de helft met koud water en voeg er (10 g op 150 ml water) **zeer fijn gemalen Simon Lévelt Peruvian Opal bonen** en **suiker** naar smaak aan toe en roer. Zet de ibrik op laag tot matig vuur, wacht tot de koffie kookt en het water omhoogkomt. Haal de ibrik van het vuur tot het water weer naar beneden zakt. Herhaal twee keer. Schep met een lepel een deel van de schuimlaag van de koffie en verdeel het schuim met een lepel over de koffiekopjes. Laat de ibrik 2 minuten staan en schenk dan de koffie ongefilterd in de kopjes. Experimenteer door **gemalen anijszaad, gemalen kardemom** of **andere specerijen** aan de gemalen koffie toe te voegen.

14 Toebroek

Koffie toebroek (of tubruk) is koffie op Indonesische wijze. Schenk heet water in een kop of mok met **2 el illy Espresso Intenso snelfiltermaling** en **suiker** naar smaak en laat de koffie 5 minuten trekken en de vaste delen bezinken.

15 Americano

Bedacht door Amerikaanse soldaten die Italiaanse espresso's te heftig vonden smaken. Een Americano is dus niet een slappe of aangelengde Amerikaanse filterkoffie, zoals vaak wordt gedacht, maar een espresso (probeer eens Roots Dark Roast bonen of de Starbucks® capsules hiernaast) met één of twee delen heet water toegevoegd – al naar gelang de drinker wenst.

STARBUCKS

Starbucks® Nespresso® House Blend capsules

Medium branding met smaak van noten en cacao.

STARBUCKS

Starbucks® Nespresso® Colombia capsules

Nootachtig en bloemig met rijke complexiteit. Medium branding.

OUR COFFEE MAKES YOU SMILE!

Waarom rommelen met wat de natuur perfect heeft gemaakt? Wij maken koffie waar iedereen blij van wordt. Zonder kunstmatige bestrijdingsmiddelen en kunstmest. Biologisch dus.

ROOTSCOFFEE.NL

OOK ALS CAPSULES VERKRIJGBAAR

Simon Lévelt Colombian Emerald bonen

Mooi in balans met een fris-zoete mix van lichtgeel fruit en een zoetje van karamel. Van 100% arabica. Ook verkrijgbaar: Emerald capsules!

Café Intención Aromatico snelfiltermaling

Een (h)eerlijke, zachte arabicakoffie met een vol aroma en fluweelzachte afdronk.

Roots Dark Roast bonen

100% biologische koffie met een sprankeling van citrus en het zoetje van chocolade. Met volle, intense afdronk.

Simon Lévelt Mexican Amethyst bonen

Met krachtig aroma van ceder, zwarte peper, aangevuld met een licht zoetje van pure chocolade. Van 100% arabica.

Australian Coffee Beans Medium Roast Biologisch

Een verantwoorde medium roast koffie met een zachte, milde maak en mooi crèma.

Fairtrade Original Community Coffee Mild snelfiltermaling

Mild roast fairtrade en biologische koffie uit Colombia. Met zachte smaak en fruitig aroma.

Simon Lévelt Peruvian Opal bonen

Elegante koffie met tonen van chocolade, amandel en rood fruit. Van 100% arabica.

Australian Coffee Capsules Dark Roast Biologisch

Nu ook in capsules. Van 100% biologische arabica-bonen, intense koffie met volle, robuuste smaak.

Perla Superiore Italian Roast Napoli bonen

Met een intense smaak en rokerige tonen van donker gebrande espresso. Van arabica en robusta. Tevens in capsules en snelfiltermaling.

Kies je

systeem

Capsulemachine of mokkapotje? Filter of espresso? Wij zeggen: varieer, beste thuisbarista, varieer!

FOTOGRAFIE **JELLE RIETVELD** (STILLS), **ROGIER VAN 'T SLOT** (LINE-UP) EN **JITSKE SCHOLS** (PORTRETTEN)
ILLUSTRATIES **ROMUALDO FAURA** TEKST **ICO VAN RHEENEN**

1 Vul het reservoir met water tot onder het ventiel. Wárm water, beveelt de beroemde barista James Hoffman aan, zodat de extractie niet op een te lage temperatuur begint.

2 Vul het filter met bijvoorbeeld Caffè Vergnano 1882 snelfilter-maling of zelfgemalen Simon Lévelt Colombian Emerald bonen. Is de gemalen koffie te grof, dan wordt de koffie te slap. Druk de gemalen koffie niet aan.

3 Verhit op laag vuur. Het hete water wordt met druk door de koffie geperst. Als je geborrel en gesis hoort, is je espresso klaar. Roer de koffie door en geniet. Mokkasmaak en rinse en zoete tonen moeten in balans zijn.

1

The Italian way

In geen Italiaans huishouden ontbreekt-ie: het espresso-potje. Oftewel de mokkapot of – officieel – moka, want hij is vernoemd naar de stad Mocha in Jemen. Alfonso Bialetti ontwierp hem in 1933 en sindsdien is er volop gevarieerd op het iconische ontwerp. Zo hebben Italiaanse merken als illy en Lavazza hun 'eigen' moka's. Je maakt er een 'espresso-achtige' espresso mee. 'Want de voor espresso typerende extra hoge druk ontbreekt bij mokkapotgebruik', vertelt Simon Lévelt Q-grader Sandra Hermsen. 'Maar de smaak benadert een espresso: vol, robuust.' Ze snapt waarom de mokkapot ook bij ons populair is, zelfs hip onder jongeren. 'Hij is goedkoop en praktisch.' Plus: 'Ideaal voor op vakantie.' Belangrijke tip: 'Zorg dat de koffie fijngemalen is.'

2 ‘Elk voordeel heb z’n nadeel.’ Zo is het ook met koffiezetsystemen. We lichten enkele favorieten uit. En toe.

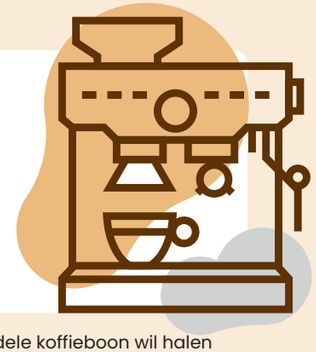
1 Nespresso®

In 1976 al (!) gepatenteerde techniek. Kwaliteitskoffie uit één capsule (5 tot 7 gram koffie) met één druk op de knop gezet.

Ideaal voor wie solo drinkt en graag wisselt tussen espressoformaat (espresso of lungo) of door de dag heen varieert in smaak. *Perfect single serves.*

2 Espresso

In 1855 uitgevonden door Luigi Bezzera, geperfectioneerd door Francesco Illy, de Hongaarse immigrant die koffiebrander in Triëst werd.



Wie het beste uit de edele koffieboon wil halen kiest voor een espressomachine. Het is de moeilijkste methode van koffie bereiden. Maar *skills* kun je je aanmeten. Doen.

3 SENSEO®

Niet het allereerste *single serve* kussentje waarmee Douwe Egberts kwam, maar wel het beroemdste. Heeft nog steeds een grote fanschare.

De crèmelaag op je kopje SENSEO® is karakteristiek. De pads zijn gebruiksvriendelijk en makkelijk om mee te variëren. Nadeel: ze verliezen vrij snel aroma.

4 Chemex

De hipste (en mooiste) tool om je slow coffee mee te zetten. ’n Topcadeau voor een filterfan.

Het dikke filterpapier haalt wat body uit de koffie, maar het ritueel en de frisse smaken die je uit je (liefst zelf)gemalen bonen ‘tovert’ zijn ‘zen-sationeel’.

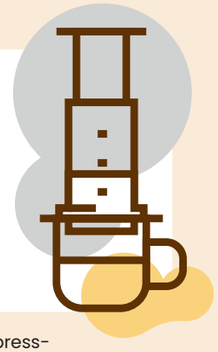
5 Cafetière

Mogen we de cafetière het ideale lekker *lazy ‘n’ easy* zondagochtendzetsysteem noemen?

Oogt mooi, werkt mooi, smaakt mooi. Wie gemak én een volle smaak (en cafeïne) wil, *goes French.* Gebruik een grove maling. En heet water tussen de 92 en max 96 °C.

6 Aeropress

Simpel en snel. Een handige tool voor op reis. Eentje waarmee hippe koffie-pro’s graag werken.

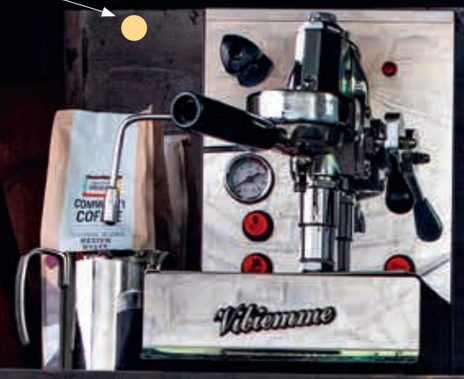


Niet voor niets worden er Aeropress-kampioenschappen georganiseerd, want perfect extraheren vergt wat vaardigheid en experiment. Wel zo leuk.

3

Espresso yourself

Een goede handmatige espresso-machine voor thuis kost algauw 500 euro (een 'bigga' horecamachine het twintig- tot veertigvoudige!). Maar de ristretto's (15–25 ml), espresso's (25–40 ml) en lungo's (80–110 ml) die je ermee maakt zijn goedkoper dan capsulekoffies. Zo bezien heb je een espressomachine binnen een paar jaar terugverdiend.



4

Filterschoon

De schoonheid van 'hipster-filterkoffiesysteem' Chemex is tweeledig: het ontwerp is oog-strelend en de koffie die je ermee zet is heerlijk 'clean'. Je denkt: opschenkkoffie is opschenkkoffie, maar de combinatie van *device*-vorm, Chemex-filterpapier én watertiming en –temperatuur leveren een lichte koffie op. Koop erbij: (handmatige) koffiemaler, opschenkketel met lange, golvende tuit en een secuur weegschaaltje.

5

Thuisespresso

Alom bejubeld, het slimme Nespresso®-systeem. Zonder geknoei maak je er uitstekende thuisespresso's mee. Met hermetisch afgesloten capsules waarin je anno 2021 van vele merken huisblends tot bijzondere *single origin* koffie vindt. Capsuledrinkers proberen en variëren volop, hetgeen wij aanmoedigen. Tip: ga eens voor de **NESCAFÉ Farmers Origins**-varianten om koffieherkomstverschillen te proeven (zie ook pagina 25).

6

French press

De cafetière alias French press gebruik je zo: verwarm de cafetière voor (met heet water). Maal je favoriete koffiebonen medium-grof tot grof. Reken 8 gram koffie op 110 ml water. Breng het water aan de kook en laat 30-45 seconden afkoelen. Schep de gemalen koffie in de cafetière, giet het water erover, roer, plaats het deksel erop, laat 4 minuten op smaak komen en druk het filter langzaam naar beneden. Schenk de koffie in een voorverwarmde kop en geniet.

7

Syphon show

De syphon is een elegant slow-coffeesysteem voor *nerdy* koffiefans die graag een showtje opvoeren. Heel praktisch is de syphon misschien niet: het water wordt snel te heet en de koffie kan bitter worden, maar heb je de methode eenmaal in de vingers, dan toon je je een ware Hans Klok.

8

Dolce vita

De futuristisch ontworpen, compacte **Krups NESCAFÉ® Dolce Gusto® Infinissima Touch** is binnen 40 seconden op gebruikstemperatuur. En daarna geniet je van meer dan 25 hoogwaardige (melk) koffiecreaties. Probeer eens **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Caramel Latte Macchiato** of **Lavazza Cremoso Dolce Gusto®**.

9

illy easy

Pads c.q. pods voor een espressomachine? Die zijn er. Of beter gezegd: per stuk verpakte composteerbare(!) espressopods voor het E.S.E. systeem, dat staat voor Easy Serving Espresso. Je gebruikt ze in deze fonkelnieuwe, duurzaam geproduceerde **illy X1 Anniversary E.S.E. & Ground** (inclusief *fast heating* en ECO-modus). Lees er meer over (en bestel) op bol.com.

Het koffieservies is ook al zo fraai. Voor de illy Art Collection was dit jaar kunstenaar en mensenrechtenactivist Ai Weiwei uitverkoren om het ontwerp te leveren.

GOED BEWAREN

Lucht, licht en vocht zijn de gevreesde vijanden voor koffie. Doe je koffieverpakking na openen in een luchtdicht afgesloten, ondoorzichtig bewaarblik en zet 'm op een koele plek. Lucht betekent oxidatie, betekent (negatieve) smaakverandering.

WIN!

Maak kans op één van de twee pakketten met elk:
* pastelblauwe SMEG espressomachine
* pastelblauwe SMEG bonenmaler
* een jaar lang Lavazza koffiebonen (20x 500 gram)
- Lavazza Espresso Barista Intenso óf
- Lavazza Espresso Barista Perfetto

Ga naar **boonmagazine.nl** voor de actievoorwaarden.

SCAN HIER VOOR DE WINACTIE:

10

‘Iedere boer heeft recht op een goede prijs voor zijn ruwe koffie’

Stéphanie Ribbens – Café Royal

SCAN HIER VOOR HET VIDEOINTERVIEW:

Pro capsules

Capsules houden koffie perfect vers, dus ook smaakvol. En omdat het *single serves* zijn verspil je nooit koffie. De meeste capsules zijn van aluminium. In principe oneindig recyclebaar, maar dan moet je ze wel scheiden van het restafval – kom op, doen! Een mini-interview met Stéphanie Ribbens van Café Royal – fairtrade en Rainforest Alliance gecertificeerd.

Nog meer voordelen aan koffiecapsules?
‘Dat je naar behoefte kunt kiezen en eindeloos kunt variëren. Zelf start ik de dag met een doppio espresso, schakel ’s middags over naar een lungo en later op de dag heb ik zin in een koffie met extra smaak, bijvoorbeeld dark chocolate.’

Variëren alle capsuledrinkers zoveel?
‘Nee, de meeste Nederlanders zijn vrij standvastig – vaak lungo-drinkers trouwens. Het capsuleaanbod wordt eigenlijk nog niet ten volle benut.’

Hoe werken de smaakintensiteitscijfers op de verpakkingen?
‘Van zeer mild tot extra intens op een schaal van 1 tot 10. Koffieliefhebbers zoeken – hoe leuk – vaker extremen op.’

11

SALTED CARAMEL LATTE MACCHIATO

Giet **1 el Monin Caramelsiroop** met **⅛ tl zeezout** in een latte-glas en voeg er (afhankelijk van de grootte van je glas) **± 250 ml gestoomde melk** aan toe. Schenk er voorzichtig **40 ml Café Royal Caramel** op. Lepel er vervolgens, voor een extra laagje en het wauw-effect, **een toef melkschuim** op.

*Varieer met **Monin Hazelnootsiroop** en **Café Royal Hazelnut capsules.***

IEDER Z’N SMAAK

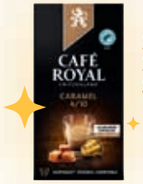
1. **‘Smakenkoffies’, hoe werkt dat?**
‘Aan de capsulekoffie worden natuurlijke aroma’s toegevoegd’, vertelt Stéphanie Ribbens. ‘Dat kan hazelnoot-, karamel-, vanille- of chocolade-aroma zijn. Voorlopig zijn dit de favoriete smaken.’

2. **Straks ook bijvoorbeeld tompouce-koffiecapsules, speciaal voor Nederlanders?**
‘Staat bij ons nog niet op de agenda. Maar Frankrijk en Duitsland hebben al wél respectievelijk hun Petit Déjeuner- en Schümli-varianten.’

3. **Wie drinken smakenkoffies?**
‘Vooral vrouwen, zo blijkt. Iets jonger dan de gemiddelde leeftijd van alle koffiedrinkers misschien, maar de leeftijdsgroep is breed. Karamel is het populairst.’

4. ***What’s the secret?***
‘Wel een lekker zoetje in je koffie proeven, zonder de calorieën van suiker binnen te krijgen.’

KARAMEL, HAZELNOOT, VANILLE, CHOCOLADE EN KOFFIE: *BEST FRIENDS FOREVER.*



Café Royal Caramel capsules
Elegante espresso met een zacht karamelaroma.

Café Royal Hazelnut capsules
Zoals alle Café Royal capsules met Rainforest Alliance keurmerk.

Café Royal Vanilla capsules
Lichte, harmonieuze koffie. Zoetige light roast.

Café Royal Dark Chocolate capsules
Robuuste arabicakoffie met het aroma van pure chocolade.

12

‘Onze missie is om zoveel mogelijk mensen biologische koffie te laten drinken’

Gilbert Willemsen – Roots

Pro bonen

Kan biologische koffie de norm worden?
‘Uit meer dan dertig jaar ervaring als koffiebrander, onder meer met Max Havelaar-koffie, weten we dat er een momentum moet komen. Als winkels, maatschappelijke organisaties (ngo’s) en overheden sámen iets belangrijk gaan vinden, dán gaat het gebeuren. Maar zover zijn we nog niet. Er is veel discussie over de herkomst en productie van ons eten en drinken. De consument roert zich, informeert zich, dus we gaan de goede kant op.’

Jongeren zijn kritischer dan ouderen in dit opzicht?
‘Met de uitstraling van Roots hebben we bewust gekeken naar wat jongeren aanspreekt. We wilden bijvoorbeeld de “koffiekleurcodes” eens doorbreken, want al die donkere verpakkingen lijken op elkaar. Jongeren vinden het natuurlijk belangrijk hoe er wordt omgegaan met de mensen die voor hun koffie zorgen, maar zijn minstens zo betrokken bij het welzijn van onze planeet. Met Roots richten we ons met name op die milieukant.’

SCAN HIER VOOR HET VIDEOINTERVIEW:

AMBER HOVESTAD
SALES LEAD MACHINES
NESCAFÉ® DOLCE GUSTO®

Koffiebarmenu

Wat zijn de voordelen van het NESCAFÉ® Dolce Gusto®-systeem?
‘Het gemak, de vele verschillende smaken en de hoogwaardige kwaliteit. Met één druk op de knop maak je jouw gepersonaliseerde favoriete koffie zoals je ’m zou bestellen in een koffiebar. Je bepaalt zelf het formaat en de temperatuur van de koffie. Van een aromatische lungo tot Vegan Almond Macchiato en intense espresso tot onze prijswinnende Cold Brew Coffee.’

Ideaal voor thuiswerkers, die gedurende de dag smaakvariatie wensen?
‘Precies. Je kunt kiezen uit een compleet koffiebarmenu, dus op elk moment van de dag genieten van een andere koffievariatie. Heel gemakkelijk, in één minuut klaar, als kickstart van je dag of tussen twee online-meetings.’

Wat verwachten mensen misschien niét van NESCAFÉ® Dolce Gusto®?
‘Arabicabonen die duurzaam worden ingekocht en zorgvuldig verpakte koffie in slimme capsules, waardoor smaak en aroma’s behouden blijven. Oh, en ook: veel mensen weten niet dat de koffiemachine dankzij de 15 bar druk zorgt voor de *dolce* laag crème en de smaken.’

NESCAFE® Dolce Gusto® Lungo cups

Deze vaakst gekozen lungo-cups bevatten medium dark roast koffie van premium arabica.

Starbucks® Grande Dolce Gusto® House Blend cups

Aroma, volheid en smaak (noten, cacao) zijn in balans – dankzij de zorgvuldige branding.

NIEUW BIJ ALDI

Lavazza Dolce Gusto® Lungo cups

Lungo met een zachte smaak. De langzame branding heeft gezorgd voor een delicate zoetheid en fruitige tonen.

EXCLUSIEF BIJ ALDI

Perla Huisblends Dolce Gusto® Lungo Dark Roast

Krachtige, pittige lungo van donker gebrande bonen. Klimaatneutraal verpakt.

EXCLUSIEF BIJ ALDI

Starbucks® Dolce Gusto® Madagascar Vanilla Macchiato cups

Blend van rijke, romige melk en vanillearoma met een shot Starbucks Blonde Espresso. Heerlijk in melkkoffies.

EXCLUSIEF BIJ ALDI

Caffè Gondoliere Dolce Gusto® Lungo cups

Heerlijke, gecertificeerde lungo met een mooi crema. Smaaksterkte 3/5.

Groener koffiedrinken

Een groenere koffiewereld begint ook bij jezelf. Maar hoe doe je dat, bewuster koffiedrinken? Hier een beginnersgids. We tellen een, twee, drie, vier op naar een groenere toekomst.

FOTOGRAFIE **PIETER BAS BOUWMAN** (REPORTAGE) EN **JELLE RIETVELD** TEKST **ICO VAN RHEENEN**

Stap 1

Kies voor gecertificeerde koffie. Waarop kun je letten, wanneer zit je 'goed'?

Rainforest Alliance 1

Voedselproductiesystemen, landbouwmanagement, wijze van handel, energieverbruik, transport, verpakkingen en consumptiecultuur: alles in de koffieketen moet tegen het licht gehouden worden om klimaatdoelen te halen, stelt Rainforest Alliance (RFA) luid en duidelijk. Rainforest Alliance is het belangrijkste keurmerk als het gaat om koffie. RFA richt zich op middelgrote en grote plantages en helpt ervoor te zorgen dat koffie volgens strenge regels duurzaam wordt verbouwd en verwerkt. De organisatie spant zich in voor het welzijn van koffieboeren, behoud van bossen en biodiversiteit en het behalen van klimaatdoelen. Het ook alom bekende keurmerk UTZ is in 2018 gefuseerd met RFA en zal in de loop van dit jaar helemaal opgaan in Rainforest Alliance, maar je komt UTZ tot 2022 soms nog wel tegen op verpakkingen. Vele koffiemerken in het schap dragen het keurmerk Rainforest Alliance, van Café Royal tot L'OR en Lavazza tot Segafredo. Om er maar een paar te noemen. Perla is zelfs 100 procent RFA-gecertificeerd.

Fairtrade 2

Fairtrade koffie kopen betekent steun bieden aan verbetering van arbeidsomstandigheden van (vaak klein opererende) koffieboeren en verhoging van hun inkomens. Fairtrade richt zich vooral op boerencoöperaties en helpt ze om stappen te zetten op het gebied van educatie, verbetering van arbeidsomstandigheden, kansengelijkheid voor vrouwen en mannen en het creëren van langdurige handelsrelaties.

Biologisch 3

Biologische koffieteelt houdt voornamelijk twee dingen in: dat er geen chemische bestrijdingsmiddelen worden ingezet om de koffieplanten te beschermen (bijvoorbeeld tegen insecten) én dat er geen kunstmest wordt gebruikt om ze harder te laten groeien. Van nature beschermt schaduwbegroeiing de kwetsbare koffieplant tegen zon, wind en tropische regen. Biologische koffieteelt staat gelijk aan koffie verbouwen in harmonie met de natuur; de natuur tijd geven en z'n gang laten gaan. Biologische teelt betekent vanzelfsprekend lagere koffie-opbrengsten, waardoor je soms iets meer betaalt voor je biologische koffie. Bij Albert Heijn vind je biologische koffies van Australian, Roots, Café Intención, Simon Lévelt, Fairtrade Original, Perla, L'OR en Café Royal.

B Corp 4

Alleen als je voldoet aan de hoogste normen voor sociale en ecologische prestaties, transparantie en verantwoordelijkheid mag je je een B Corp noemen. Nog maar 3 procent van de 100.000 bedrijven die een aanvraag voor dit certificaat deden, hebben de erkenning gekregen na toetsing op strenge criteria van het onafhankelijke B Lab. Het Italiaanse illy mag zich zo'n B Corp noemen. Da's een grote prestatie.

Fairchain 5

Fairchain is een doel, geen keurmerk. Koffiemerk Moyee bijvoorbeeld, handelt fairchain. Het koffiemerk belooft een 100 procent inzichtelijke koffieketen en spant zich in om maar liefst 300 procent meer waarde achter te laten in het koffieland van herkomst dan sommige andere koffieproducenten. Hoe? Door ook de verwerking van de koffie – het branden en het verpakken – lokaal te organiseren. Zoals in Ethiopië, Kenia en Oeganda.

Steeds vaker zie je herkomstcodes op koffieverpakkingen, bijvoorbeeld op die van Australian en Café Royal. Daarmee kun je exact zien waar de koffie vandaan komt. Nestlé (o.a. NESCAFÉ®, Nespresso®, Starbucks®) gebruikte eerder dit jaar volledig witte labels (*empty packs*) met alleen een QR-code waarmee je na scannen Nestlé's Grown Respectfully koffieboeren kon 'ontmoeten'.

Stap 2

Verdiep je in de herkomst van koffie. Hardwerkende koffieboeren verdienen dat respect.

Ontmoet Edwin. Hij werkt voor koffiecoöperatie Red Ecolsierra, in de streek Magdalena in Colombia, waar de bonen vandaan komen voor Fairtrade Original Community Coffee.

Hoe ziet een gemiddelde werkdag er voor jou uit?
'Op onze *finca* La Fortuna gaat de wekker om 5 uur 's ochtends. Dan staat mijn moeder Beatriz op om koffie te maken voor onze vader Jezus Maria en de rest van het gezin. We gebruiken bonen van onze eigen plantage, die we met veel inspanning en toewijding produceren. Na het koffiemoment gaat iedereen aan de slag op de finca; onze héle familie draagt een steentje bij aan de koffieteelt. Wanneer het tijd is om te oogsten breken hectische tijden aan. We staan dan nog vroeger op en verdelen de taken. Zo bereiden mijn moeder en zus het eten voor alle werkers op de finca en bekommert mijn vader zich om de geplukte koffiebessen: het classificeren, het wassen en het drogen.'

Welke invloed hebben (fairtrade) premies en andere prijstoeslagen op jullie leven?
'Koffie is onze belangrijkste inkomstenbron. Ieder jaar hopen we weer dat de oogst slaagt en we letterlijk de vruchten kunnen plukken van onze inspanning. Extra inkomsten helpen om ons ook buiten het oogstseizoen te verzekeren van onze basisbehoeften; van voedsel voor de familie.'

Maken jullie je zorgen over klimaatverandering?
'Ja, en daarom produceren we 100 procent biologische koffie, geteeld volgens de hoogste kwaliteitsnormen en zonder chemicaliën. We zijn continu op zoek naar kansen om onze teelt te verduurzamen en zo min mogelijk druk uit te oefenen op het ecosysteem. We doen ons best om onze kennis te delen met andere koffieboeren, zodat we samen koffie kunnen verbouwen op een toekomstbestendige manier.'

Wat baart je de meeste zorgen?
'Onze grootste angst is dat we over een paar jaar geen koffie meer kunnen produceren in de Sierra Nevada de Santa Marta, omdat er zoveel onwetende mensen zijn die doorgaan met het vernietigen van de beboste gebieden en de gevolgen daarvan ontkennen: het verlies van water- en zuurstofbronnen.

De afgelopen jaren ontvingen Edwin Villanueva en andere boeren premies waarmee gereedschap kon worden gekocht om het wassen, drogen en beoordelen van koffiebonen te verbeteren.

In 2019 ging BOON samen met Fairtrade Original op bezoek bij boeren van de coöperatie Red Ecolsierra om te ervaren wat het werk op een koffieplantage in de hooglanden van de Sierra Nevada inhoudt. Ga voor de verhalen en prachtige beelden en video's naar boonmagazine.nl.

En dus het leven op Aarde. Ze beseffen nog steeds niet dat ze de werkmogelijkheden van de volgende generaties kapotmaken. Die daardoor gedwongen worden hun gewassen te diversifiëren en de manier van koffie telen volledig anders zullen moeten aanpakken. Voor hen wordt het steeds moeilijker om te overleven in de bergen.'

Wat heb je de afgelopen jaren geleerd over het verbouwen van biologische kwaliteitskoffie?
'Ik heb geleerd om nieuwe technieken en processen toe te passen, zodat de koffiebonen in optimale omstandigheden kunnen groeien. Zo gebruiken we biologische compost die we zelf vergaren op de finca, waardoor de grond extra vruchtbaar wordt.'

Zou je als boerencoöperatie overwegen om ter plaatse koffie te branden?
'Natuurlijk, want als we zelf gebrande koffie verkopen, creëren we meer lokale werkgelegenheid voor onze gemeenschap van koffieboeren.'

Wat is je wens voor alle koffieboeren ter wereld?
'Dat koffie erkend wordt vanwege zijn specifieke en unieke kenmerken en vooral ook geprijsd wordt naar kwaliteit. Dat koffieboeren rechtstreeks kunnen communiceren met de koffiedrinkers. Wij zouden de consumenten willen uitnodigen op onze finca, zodat ze met eigen ogen kunnen zien hoe intensief en waardevol het koffieproductieproces is.'

Wat is jouw persoonlijke droom of doel?
'Dat ik dankzij de koffieteelt mijn familie en gemeenschap een betere toekomst kan bieden. Dat we een eerlijke prijs krijgen voor onze koffie. En dat ons gezin van de opbrengsten naar school kan. Zelf zou ik boekhouder willen worden. Dan kan ik ons eigen bedrijf runnen en heb ik meer invloed binnen de gemeenschap. Daarbij kan ik de hulp van alle koffiedrinkers goed gebruiken.'

VANAF OKTOBER 2021 KRIJGEN DE VERPAKKINGEN VAN PERLA HET RFA KEURMERK. DIT STAAT VOOR RAINFOREST ALLIANCE, EEN TOPKEURMERK DAT ZICH INZET VOOR NATUURBEHOUD EN BETERE OMSTANDIGHEDEN IN LANDBOUW EN BOSBOUW. UITERAARD VERANDERT ER NIETS AAN DE RIJKE SMAAK VAN ONZE KOFFIE.

Alleen verkrijgbaar bij Albert Heijn

Stap 3

Koop groener en word thuis een groene(re) barista.

Een beter milieu, begint (ook) bij recyclen.

Klimaatneutraal

Vlaggendrager op het gebied van klimaatneutrale koffieproductie is Ahold Delhaize Coffee Company, dat onder meer Perla koffie brandt en verpakt. Sinds 2018 is het bedrijf 100 procent CO_2-neutraal. Daarvoor is geïnvesteerd in nieuwe koffiebranders die niet alleen zeer geavanceerd kunnen branden maar vooral ook veel minder energie verbruiken. Daarnaast wordt er in Zaandam energie opgewekt met zonnepanelen en wordt restwarmte (alsook koffieboonresten) opnieuw benut. Bovendien zijn alle verpakkingsmaterialen verduurzaamd. Restimpact, de voetafdruk die overblijft na nauwkeurige berekening, wordt volledig gecompenseerd door te investeren in onder meer bosbescherming in het Braziliaanse Amazonegebied.

TIP VAN GABRIELA GÓMEZ, NESTLÉ:
'Realiseer je dat je continu invloed uitoefent op het milieu. Dus als je een kop koffie maakt, zorg dan dat je de juiste hoeveelheid afweegt. Zet alsjeblieft geen koffie voor tien man, om 'm vervolgens door de gootsteen te spoelen.'

Recycle - het is easy

Aluminium is veruit het meest gebruikte materiaal voor capsules omdat het de koffie perfect vers houdt en dus de beste smaak kan worden gegarandeerd. Diverse merken, ook grote zoals Nespresso® en L'OR, zijn recycleprogramma's gestart waarbij zowel het aluminium van de capsules evenals de koffieresten volledig worden hergebruikt. Wat moet je doen, bijvoorbeeld ingeval van L'OR capsules? Je koffiecups verzamelen in een tas of doos, een verzendlabel aanvragen op de L'OR website en je capsulepakket opsturen naar TerraCycle, dat voor de verwerking zorgt. Meer dan 200 capsules verzameld? Dan kun je je pakket gratis verzenden.

Pads bij gft

In de zogeheten Green Deal hebben koffie- en theemakers afgesproken dat koffiepads, bijvoorbeeld van Perla en SENSEO®, en theezakjes 100 procent composteerbaar worden. Pads en theezakjes mochten nog niet bij het gft-afval, omdat de materialen alleen 'op industriële wijze' afbreekbaar waren. Deze nieuwe stap levert zo op jaarbasis 88 miljoen kilo compost op.

DAT KAN BETER
Inleverpercentages van recyclebare aluminium capsules zitten tegen de 30 procent. Dat is nog vrij laag, dus daar ligt letterlijk een schone taak voor de consument.

L'OR Espresso Bio Organic 9 capsules

Een harmonieuze melange met tonen van karamel en een hint van rijp vers fruit. Met een rijk aroma. Van 100% arabica.

Perla Biologisch Aroma snelfilter-maling

Medium roast biologische koffie, mild en evenwichtig van smaak. Van arabica en robusta bonen.

Moyee Single Origin Kenya bonen

Licht gebrande 'fairchain' specialty koffie met kenmerkende Keniaanse fruitigheid. Complex, smaakvol en met lange afdronk.

Fairtrade Original Community Coffee Dark Roast bonen

Karaktervolle espresso met een fruitig aroma van citrus, zoet fruit en romige chocolade. Fairtrade en biologisch.

Segafredo Planet bonen

Medium gebrande 100% arabica-bonen. Rainforest Alliance gecertificeerd. Ook de capsules Cadenza, Sempre, Presto en Sonata dragen het RFA-keurmerk.

Australian Medium Roast Organic capsules

Een milde, biologische koffie met een stevige smaak en een vleugje frisheid. Met tonen van hazelnoot en citrus. Rainforest Alliance gecertificeerd.

Roots Extra Dark capsules

Powerkoffie met aardse smaken. Stroperig, vol zoet. Met lange afdronk. Heerlijk voor melkkoffies. Check ook de Medium Roast en Dark Roast capsules.

Simon Lévelt Colombia Emerald capsules

Een krachtige koffie uit Colombia, mooi in balans met een verrassend boeket aan smaken. 100% arabica.

NESCAFÉ ® Farmers Origins Lungo Brazil capsules

Een soepele, gebalanceerde, zachte lungo uit Brazilië. Vol klassieke, warme tonen van geroosterde granen.

‘Ik wil mijn vaders visie om volledig in harmonie met de natuur te leven voortzetten’

GABRIELA GÓMEZ, NESTLÉ

‘De ogen openen van koffiedrinkers, zodat ze zien hoeveel passie en arbeid er in koffieteelt en -verwerking schuilt. Dat is een van mijn doelen. Hoe bewuster de consument wordt van koffie, hoe groener het koopgedrag zal zijn. Als je snapt door wie koffie wordt gemaakt, en waar, dan ga je vanzelf op zoek naar koffiebonen van verschillende herkomst en ben je bereid meer te betalen voor je koffie. Zo draag je bij aan de bron: aan zowel het milieu als de koffieboer. Wereldwijd zijn er allerlei initiatieven vanuit ons Grown Respectfully-plan: trainingen voor boeren, watermanagementprojecten, onderzoeken naar koffieplanten om ze resistenter te maken tegen ziekten om opbrengsten te verhogen. Renovaties van koffieboerderijen, educatie voor jongeren en vrouwen, zodat ze het koffiebedrijf beter kunnen runnen en meer zicht hebben op de financiën. Samen werken we aan ons doel: 100 procent verantwoorde koffie wereldwijd in 2025 – in Nederland hebben we het doel al bijna gehaald en zitten we nu over de 90 procent.'

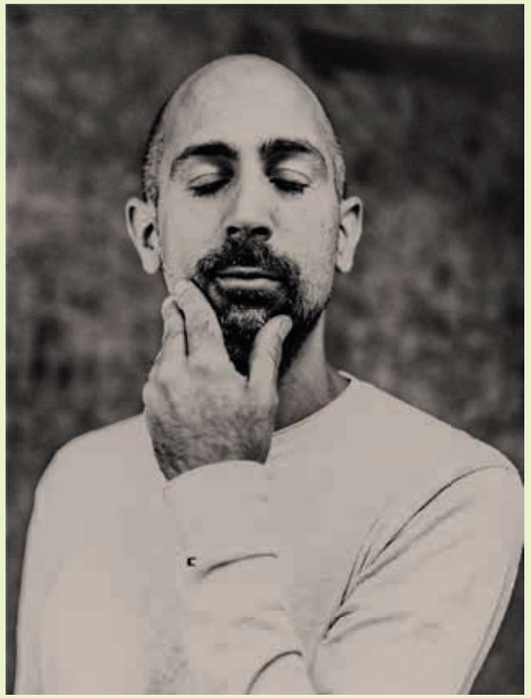
Gabriela Gómez komt uit een Hondurese koffiefamilie. Ze is marketingmanager bij Nestlé (o.a. NESCAFÉ®, Starbucks®), maar zet ook de koffieplantage van haar (groot)ouders in Honduras voort. Lees het volledige interview op **boonmagazine.nl**.

Stap 4

Dream green

Laten we duurzaam dóen – en niet alleen maar praten. Hoge doelen stellen, groots groen denken en handelen. Voor de toekomst van koffieboeren, voor de planeet, voor onszelf. Elke ambitie begint met een droom.

FOTOGRAFIE **JITSKE SCHOLS**



SIEBREN NICOLAI, LAVAZZA: ‘De Sustainable Development Goals van de Verenigde Naties vormen de ruggengraat van onze duurzaamheidsambities. Eén van die doelen is om “van groene koffiebes tot aankoop in de supermarkt” volledig klimaatneutraal te worden. Klimaat omvat ook “klimaatadaptie”; koffieboeren helpen met trainingen en tools om te kunnen omgaan met klimaatverandering.’

LOTJE KAAK, FAIRTRADE ORIGINAL: ‘Hoe ziet de ideale koffiewereld eruit in 2030? Ik droom over een wereld waarin boeren een gelijkwaardige positie hebben in de handelsketen, een wereld waarin koffietelers gezién worden, waarin ze ondersteund worden, waarin ze een eerlijk inkomen kunnen verdienen. Waardoor ze kunnen investeren in duurzame productiemethodes en dus in hun eigen toekomst.’

Team green

‘Ecosystemen in al die mooie, vruchtbare koffiegebieden zoals Colombia, Peru en Mexico intact houden, dat is mijn droom’

ANNA HENDRIKSEN, SIMON LÉVELT:
‘Als inkoper van groene koffie ben ik op zoek naar de mooiste biologische koffiebonen. Dit past binnen de filosofie van Simon Lévelt en onze route naar een 100% biologisch assortiment. Bij Simon Lévelt handelen we in harmonie met mens en natuur. Koffiegebieden zijn kwetsbare gebieden, het is onze plicht om goed voor de mensen en hun omgeving in de koffielanden te zorgen.’

ALLARD ENGELS, SEGAFREDO:
‘Gecertificeerde koffie wordt de standaard. Als je het logo van Rainforest Alliance op een verpakking ziet, dan weet je dat er een goede prijs voor de koffie is betaald. En dat de arbeidsomstandigheden waaronder de koffie is gemaakt deugen. Dat er aandacht is besteed aan het milieu. Certificeringen bieden die zekerheid.’

‘Honderd procent biologische, eerlijke en traceerbare koffie in recyclebare verpakking, hopelijk gaan we die kant op’

MAYCKE DE WEGER, AUSTRALIAN

MAYCKE DE WEGER, AUSTRALIAN
‘Onze koffie is 100 procent biologisch en dubbel gecertificeerd. Mijn groene koffiedroom is dat straks alle koffie biologisch is, en dat boerenfamilies eerlijke prijzen krijgen voor hun koffie. Wij werken samen met verschillende instanties die dat controleren en beheren, waaronder Rainforest Alliance. Er ligt voor ons allemaal een taak; ik hoop dat elke consument bewust de keuze maakt voor eerlijke koffie. En straks ook actief op zoek gaat naar recyclebare en composteerbare verpakkingen – zonder folies. Het zou helemaal fantastisch zijn als we helemaal niet meer met verpakkingen hoeven te werken. Dat je met een koffieblik naar de winkel gaat en je favoriete koffie bij een tapstation haalt. Hopelijk ook zijn in de nabije toekomst alle koffies te traceren. Wij proberen ketentransparantie te bieden door middel van unieke herkomstcodes op onze koffiezakken. Daarmee kun je achterhalen waar jouw koffie vandaan komt. Hoe wordt-ie geteeld, hoe wordt-ie geoogst, uit welke landen komen de bonen die in jouw koffie-blend zitten?’

Zo word je fan van filter

Filterkoffie is eerlijke koffie. ‘Koffie unplugged’. Koffie waarin je de essentie en de volle smaakbreedte van de bonen proeft. Weet: filtreren kun je leren.

FOTOGRAFIE **JELLE RIETVELD** TEKST **ICO VAN RHEENEN** BARISTA **RENWIL MOLINA** FILTERFAN-PORTRETTEN **VIVIAN KEULARDS**

1 Wij ♥ filterkoffie

Filterkoffie maken is goedkoper en makkelijker dan espresso bereiden. Gefiltreerde koffie wordt weleens als inferieur gezien. Maar scheer je weg, eerder is het tegendeel waar. Niet voor niets beoordelen de echte experts koffie het best in gefilterde vorm, en dus niet als espresso. Want onder grote druk worden de smaken van de boon versterkt of uitvergroot. Da’s heerlijk, maar het blijft (lekkere) vervorming. Aan een *brew*, zoals de Britten het noemen, kun je pas echt alle smaakfacetten van de gebruikte koffiebonen aflezen. Filterkoffie is delicaat, aromatisch en licht. Meditatief ook, zo je wilt. Mits die brew goed wordt uitgevoerd. Probeer eens een aantal filtersystemen, om te zien wat bij je past. Er zal een slow-coffeewereld voor je opengaan.

ESSENTIALS BIJ JE GEKOZEN FILTERZETSYSTEEM

1. Waterketel met zwanenhals
2. Weegschaal (tot op 0,1 g nauwkeurig)
3. Filters (meestal van papier)
4. Timer of kookwekker
5. Vers (en/of gefilterd) water

Kalita wave

Chemex

V60

Aeropress

2

Denk niet zwart-wit

Filterkoffies kunnen zeer uiteenlopende kleuren hebben. Dark roasted koffiebonen leveren een donkerbruine tot zwarte koffie op, light roasted bonen een (licht)bruine, koperen of zelfs ietsje roodachtige kleur. Daarbij speelt de ratio gemalen koffie en water natuurlijk ook nog een rol. En het soort filter dat je gebruikt: Chemex-filterpapier bijvoorbeeld is vrij dik en levert een koffie op met een lichte *body*, met weer wel een grote aromatische helderheid. Filters – welke je ook gebruikt, voor elk systeem – kun je het best eerst spoelen met water om te voorkomen dat er na het zetten papier-smaak in je koffie zit.

3

Mooie body

Wat bedoelen we met 'body'? Body is het best te omschrijven als de 'dikte' van de koffie of het mondgevoel dat de koffie biedt. Van waterig, licht en zacht tot vol, romig en prettig plakkerig. Deze structuur – dit mondgevoel – wordt veroorzaakt door oliën en andere bestanddelen die niet in het water oplossen.

Hoe langer de koffie in contact is met water, des te hoger zal het cafeïnege-halte zijn.

4

Maalgraad en doorlooptijd

Net als bij espresso bereiden is de maalgraad voor filter-koffie van belang. Fijngemalen koffie loopt minder snel door dan grof gemalen koffie. Tijdens het opschenken meet je de contacttijd – de tijd die het water door de gemalen koffie loopt – om controle te hebben over de extractie. Zijn de contacttijd en de extractie te lang, dan wordt de koffie bitter en scherp. Een door-looptijd van 4 tot 6 minuten is een goede basis.

5

Brew ratio

Een term die ook bij espresso de revue passeert is brew ratio: de verhouding tussen koffie en water. Een verhouding die 'veilig' is, die je als uitgangs-punt kunt gebruiken en waar je vervolgens mee kunt experimente-ren (meer of minder koffie, meer of minder water), is 30 gram koffie op 500 ml water.

Tien miljoen Moccamasters zijn er intussen gemaakt. Allemaal (en nog steeds) met de hand. In Amerongen.

De laatste dertig jaar zijn Scandinaviërs, liefhebbers en kenners van slow coffee, de grootste afnemers van de Moccamaster.

Slow-coffeebarista's zweren bij de Moccamaster

De Moccamaster is in zoveel hippe kleuren verkrijgbaar dat het onmogelijk is om 'm niet de eyecatcher op je aanrecht te laten zijn. Niet voor niets wordt de machine sinds 2016 ook verkocht door het Museum of Modern Art (MoMa) in New York.

De re-release van de Moccamaster KBG 741 kent enkele technische updates, maar qua functionaliteit is er geen verschil met het origineel.

6

Meesterzet

Enkele unieke punten: het water komt uit negen gaatjes, als van een douchekop bijna, waardoor de waterverdeling optimaal is. De vorm van het filterdeksel zorgt voor minimale waterverdamping. Het verwarmingselement is van hoogwaardig koper. En de machine houdt het water op een constante temperatuur van 80-85 °C.

7

De V60-filtermethode geeft je koffie zowel een lekkere body als een elegant, schoon aroma.

SPOELEN Doe het filterpapier in de filterdrager (die heeft de vorm van een V in een hoek van 60 graden, vandaar de naam V60). Spoel met 100 ml heet water. Gooi het water daarna weg.

WEGEN Zet de koffiepot op de weegschaal en doe 15 gram liefst versgemalen koffie in het natgemaakte filter en druk op tare (je zet de weegschaal weer op nul).

OPSCHENKEN Verhit 250 ml water tot 94 °C. Giet met de tuitketel gecontroleerd 30 ml water op de gemalen koffie. Maak er eerst eventueel een kuiltje in.

BLOOMEN Laat de koffie 30-40 seconden 'bloomen' (de koffie zuigt zich vol, gas ontsnapt en aroma's komen vrij).

ROEREN Schenk elke 30 seconden in een cirkelbeweging opnieuw water op de koffie. Roer (twee keer naar links, twee keer naar rechts), zodat de koffie gelijkmatig vocht krijgt.

EXTRACTIETIJD Blijf opschenken tot de weegschaal 250 gram aangeeft. De totale extractietijd, het opschenken van begin tot eind, moet op ongeveer 3 minuten uitkomen.

Koffiesmakenwiel

Proeven kun je leren. De verschillende smaken en aroma's die je tegenkomt in koffie zijn door de Specialty Coffee Association (SCA) in kaart gebracht als een wiel van smaken. Uiteenlopend van basale smaken als bloemig of fruitig tot zeer specifieke smaken die bijna alleen door professionals waarneembaar zijn, zoals appelzuur en boterzuur. Een vereenvoudigde versie van het smakenwiel vind je op pagina 55, het complete wiel kun je bekijken op boonmagazine.nl.

8

Temperatuur telt

Wat zó leuk is: filterkoffie kan bij elke temperatuur een nieuw boeket aan geuren en smaken bieden. Drink je koffie nooit te heet! Je mist daardoor veel smaak. Probeer maar eens: bij koffie van ongeveer 60 °C neem je misschien een fris zuurtje waar, vooral (citrus)fruit, iets bloemigs, wat nootachtige smaken. Proef dezelfde koffie dan eens afgekoeld tot 40 °C en ervaar dan andere smaken, wellicht van steenfruit, tropisch fruit, kruiden, honing of jam.

Chemex turbo how-to

1. 30-35 gram versgemalen koffie in een gespoelde filter
2. om de 30-45 seconden met draaiende bewegingen opschenken
3. met 100 ml water
4. van 94 °C
5. in totaal vijf keer, dus met een totale extractietijd van 3,5 tot 4 minuten

Verfijnd

De Chemex werd in 1941 uitgevonden door Peter Schlumbohm. De zandloperkoffiemaker oogt niet alleen cool en elegant, hij levert ook een verfijnd kopje koffie op. Nog een pluspunt: hij is makkelijk schoon te maken.

9

Warm vs koud

Koud water vraagt om een enorm lange contacttijd met koffie, maar het levert bijzondere smaken op. Koffiezetten met (lauw of) koud water, de cold-brewmethode, is daarom hartstikke hot. Niet alleen in de koffie- maar ook in de theewereld.
Verwar cold-brewkoffie trouwens niet met *iced coffee*. Cold brew is koffie verkregen door infusie, simpelweg door grof gemalen koffie lang te laten trekken in koud water en dan te filteren. IJskoffie is filterkoffie die je zet met ijsblokjes, die je vervolgens al dan niet gebruikt als basis voor een ijskoffieblend, ijskoffie-shake of koude koffielimonade (bijvoorbeeld Portugese mazagran).

10

To grind or not to grind

O ja, nog een essential (zie pagina 39). We kunnen het niet vaak genoeg zeggen: of je nu een handmaler of elektrische tool gebruikt: versgemalen koffie is de eerste stap naar een echt lekkere filterkoffie (of espresso). Voor filterkoffie maal je medium tot ietsje grof, vergelijkbaar met zandkorrels of suiker. Er is ui-ter-aard he-le-maal niets mis met gemalen koffies in het super-marktschap, want die worden na maling direct vacuümverpakt waardoor aromabehoud ver-zekerd is. Maar! Koop je gemalen koffie, bewaar 'm dan koel, donker en luchtdicht. En beter niet langer dan ongeveer twee weken. Simpel idee: koop kleine verpakkingen.

Versgemalen koffie is de eerste stap naar een echt lekkere filterkoffie

FILTERFAN HANS VAN DUIN, inkoop-manager koffie & thee bij Albert Heijn: 'Ik geniet van de wereldwijd fameuze kwaliteit van Italiaanse koffie in combinatie met het vrolijk makende design van illy. Ik gebruik **illy Classico**, uit dat fraaie tijdloze blik, in een cafetière. Want meer invloed op smaak kun je bijna niet hebben: timing en hoeveelheid zijn volledig flexibel.'

FILTERFAN MERCEDES GEIRNAERDT, sourcing manager koffie & thee bij Albert Heijn: 'In de ochtend drink ik graag een espresso van versgemalen bonen. In de middag kies ik voor een soepele filterkoffie, liefst decafé, omdat ik later op de dag wil minderen met cafeïne. **Perla Huisblends Decaf** is dan mijn keuze, gezet met een mokkapot.'

FILTERFAN TIM HUNNEGO, category assistent koffie & thee Albert Heijn: 'Van huis uit dronken wij altijd **Douwe Egberts Aroma Rood**. Wanneer ik filterkoffie drink, dan is dat toch vaak weer deze. De gemalen koffie gaat bij mij in een standaard koffiezetapparaat. Ik houd van dat rustgevende, pruttelende geluid. Nostalgie. Net als de koffie.'

FILTERFAN DIEDERIK KOK, category manager koffie & thee bij Albert Heijn: 'Op reis gaat de Aeropress altijd mee, maar ook op een zen-weekend-ochtend gebruik ik 'm – met "hulp" van mijn dochter Lauren – met bijvoorbeeld **Australian Bio Intens**. Vanwege de smaak en ook vanwege het mindfulle ritueel. Koffie verdient tijd en aandacht.'

SANDRA HERMSEN IS Q-GRADER BIJ SIMON LÉVELT, OFTEWEL PROEFSPECIALIST.

Speciaal proeven

Wat doet een Q-grader?
'Op een objectieve manier op grond van standaardcriteria in cupping-sessies koffiekwaliteit beoordelen. Ons proefteam geeft scores aan koffie. En we traceren defecten van batches bonen om de beste kwaliteit koffie te kunnen bieden. Wij cuppen, oftewel keuren, elke dag 23 cups koffie en iedere koffie wordt acht keer gecupt voordat de klant 'm proeft.'

Wat is specialty koffie?
'Koffie die volgens normen van de Specialty Coffee Association hoger dan 80 scoort op een schaal van 100. Zo'n specialty koffie heeft een zeer rijk aroma. Hij is complex, bevat veel geur- en smaaknuances.'

Om Q-grader te worden moet je maar liefst negentien tests afleggen. Er zijn arabica- en robusta-Q-graders. Over de twee belangrijkste koffieboonsoorten kun je zeggen dat arabicabonen (tweederde van de koffiemarkt) meer smaaknuances hebben dan robustabonen. Robusta (vooral in melanges) smaakt sterk, wat bitter en aards, en bevat meer cafeïne dan arabica.

LEES MEER OVER ARABICA EN ROBUSTA ÉN OVER CUPPING OP BOONMAGAZINE.NL.

Perla Bio Aroma snelfiltermaling
Medium roast biologische koffie, mild en evenwichtig van smaak. Geschikt voor filterapparaten en handmatig opgieten.

Douwe Egberts Aroma Rood snelfiltermaling
Vertrouwd sinds 1753. Aroma Rood is met zijn ronde, harmonieuze smaak en karakteristieke aroma nog steeds #1.

Douwe Egberts Excellent 5 snelfiltermaling
Mild gebrande arabica-bonen met fruitige en bloemige accenten. Evenwichtig en rond.

Australian Intens Bio snelfiltermaling
Slow roasted 100% biologische gemalen koffie met een hoge smaakintensiteit.

Perla Superiore Italian Roast Firenze
Espressomaling die geschikt is voor je mokkapot. Een pittige krachtpatser met een intens karakter. Proef de typische gebrande en rokerige tonen.

illy Classico Espresso
Klassieke Italiaanse koffie met krachtige smaak en frisse afdronk. Ideaal voor filter en cafetière.

espresso perfetto

Wie de basics kent, kan ook *a casa* een espresso van topniveau zetten. Tien tips voor de thuis-barista met ambitie.

FOTOGRAFIE **JELLE RIETVELD**
TEKST **ICO VAN RHEENEN**

Een espresso bestaat voor 11,5% uit koffie en 88,5% uit water. Dus: *check your water*. Is het 'hard', is het 'zacht'? Gebruik je liever fleswater? Water bepaalt óók de kwaliteit van je kop koffie. Ga naar **boonmagazine.nl**

1

Clean desk

Lavazza-trainer Jos Elve ziet ze elke dag: barista's die vervuilde portafilters gebruiken, die niet voor het maken van élke espresso de zetgroep spoelen (zo komt er geen vervuild water in je kopje) of hun machine(onderdelen) überhaupt niet dagelijks een schoonmaakbeurt geven. 'Ook organisatie, workflow en snél handelen zijn essentieel.' Voorbeeld: na maling verliezen koffiebonen razendsnel hun aroma's. Wel 60% in 30 seconden. Een rapido (thuis)barista zet versere, smaakvollere espresso's.

Tampen, het aandrukken van gelijkmatig verdeelde gemalen koffie, doe je met zo'n 20 kg armdruk en met twee vingers op de rand van de portafilter.

GRATIS VIDEO-BARISTALESSEN? SCAN HIER:

2

Perfect kopje

Een perfecte espresso hoort in een perfecte kop. Eentje met een dikke wand van minstens 5 mm, een diameter van 5 cm (ter hoogte van de cremalaag) en een gewicht van minimaal 120 g. Je kopje is warm voordat er koffie in komt: zo'n 40 °C – verwarmen in de magnetron (met een beetje water) is een optie. Een espressokop heeft een totaal volume van 65-70 ml. De bodem is ei- of bolvormig om de koffie af te remmen als hij in het kopje loopt, waardoor de crema intact blijft. Het oor moet je kunnen vasthouden met duim en wijsvinger – de middelvinger blijft buitenspel. Wit koffieservies is ideaal, om de espresso het best op kleur te kunnen beoordelen.

Claudio Caramels ontwerp van het huidige espressokopje van Lavazza, geïnspireerd door de A in het logo, viert dit jaar zijn 25-jarig jubileum.

3

Persoonlijk profiel

Zogenaamde brandprofielen zijn er in vele varianten. Door koffie te branden komen de smaakeigenschappen van de bonen vrij. Groene koffie die van de plantages komt, heeft nauwelijks smaak. Op verpakkingen lees je meestal light roast (of licht gebrand), medium roast, medium dark, dark roast en extra dark roast. Kort door de bocht: licht gebrande bonen smaken bloemig, fruitig, fris en rins (ideaal voor 'Scandinavian style' filterkoffie). Medium gebrande bonen hebben zoetere smaaktonen (chocolade, noten, gedroogd fruit, vanille). Dark en extra dark roasts smaken aards, rokerig en prettig bitter (denk aan toast, tabak, donkere specerijen; lekker voor je melkkoffie). Smaakintensiteit wordt doorgaans met een schaal van 1 tot 10 (of 12) aangeduid.

Probeer eens verschillende roasts om te bepalen welke koffie bij jouw smaak past

VOOR DE MINI-VIDEODOCU 'BOON BRANDT BONEN' SCAN HIER:

4

Look & feel

Een goede espresso heeft een elastisch crema, hazelnootkleurig met spikkels, die zich weer sluit als je erdoor roert. Crema bestaat van nature uit olie (cafestol en kahweol), proteïne en suiker. Koffie die niet vers is, of niet met de juiste druk is gezet, mist een mooi dik crema. Gemarmerd crema kan duiden op onevenwichtige smaken.

5

Malen, malen

De thuisbarista die geld overheeft voor een goede espressomachine, investeert liefst ook in een bonenmaler van topkwaliteit, die met platte schijven gelijkmatig maalt en die je traploos (dus heel precies) kunt instellen. En ja, zo'n maler is soms wel (half) zo duur als je high-end machine. Handmolens, die dan weer niét duur zijn en dus ook aanbevelenswaardig, malen de bonen niet helemaal gelijkmatig. Maar ze zorgen tevens voor verse koffie – en zijn zeer geschikt voor een heerlijk filterbakkie.

6

Oefening baart espressokunst. Deze tips helpen. Je kunt het! Een paar barista-stappen uitgelicht.

SCHOONMAKEN Houd je machine en werkplek schoon, droog en opgeruimd. Maak de 'douche' (spuitmond van de zetgroep) dagelijks schoon en de filterdrager, bakjes en stoompijp voor en na gebruik.

WEGEN Barista's spreken over 'koffiegrammen in en uit': ze wegen gemalen koffie voor twee kopjes – 16 tot 20 g – en vervolgens ook de espresso's. Afhankelijk van espressostijl (ristretto, uitloop of lungo) verschilt het gewicht van de bereiding.

VERDELEN De gemalen koffie met de vinger gelijkmatig verdelen ('levelen') over het koffiefilter is belangrijk om het water helemaal gelijkmatig met 9 bar druk door de koffie te persen. Door ongelijkmatige verdeling treedt 'channeling' op.

TAMPEN Druk koffie in de filterdrager zorgvuldig aan. Plaats de tamper recht op de koffie, zet druk en maak de koffie compact. Schuin tampen zorgt voor channeling, tikken tegen het filter voor scheuren in de koffie. Gevolg: slechtere extractie.

DOORLOOPTIJD Brew ratio is de verhouding tussen koffiedosering en opbrengst. Met extractietijd kun je spelen. Twee espresso's van 30 ml, gemaakt met 16 g koffie en 24 seconden doorlooptijd kan een optimum zijn.

ROEREN 'Altijd roeren', zegt barista Jos Elve. Zo zorg je ervoor dat de smaken van de verschillende doorloopfasen zich mengen en er een egale espresso ontstaat waarvan elke slok gelijk is. O ja. Drink met aandacht: belangrijk.

7

Uitloopcheck

Als thuisbarista bekijk je de uitloop van de espresso omdat je hieraan veel kunt aflezen.

FASE 1 - BEGIN
Is de uitloop in de beginfase van 0-5 seconden te langzaam, dan is een langere doorlooptijd nodig. Minder gemalen koffie óf iets grovere maling kan de oplossing zijn. Is de doorlooptijd te snel, af te lezen aan de brede straal, dan is er meer koffie of een fijnere maling nodig.

FASE 2 - MIDDEN
Als de straal tussen de 5 en 15 seconden constant blijft en langzaam lichter en goudbruin wordt, dan zit je goed. Blijft de uitloop traag en donker, dan is er minder koffie of een grovere maling nodig. Is de uitloop te snel en te licht, gebruik dan meer koffie of controleer de versheid van de koffie.

FASE 3 - FINISH
Is de espressostraal in de eindfase donker, dun en traag dan is de optimale extractietijd nog niet gehaald en kan de koffie iets zuur smaken. Is de doorloop te snel gegaan, dan is de hoeveelheid espresso vanzelfsprekend te groot en smaakt hij waterig en bitter. Gebruik dan meer koffie en/of een fijnere maling.

8

Crème de la crème

Geen crema? Je koffie is niet vers, de druk is te laag, of je gebruikt te weinig koffie. Licht crema? Temperatuur verhogen, meer koffie gebruiken en/of fijner malen. Donker crema? Temperatuur verlagen, minder koffie gebruiken en/of grover malen. Probeer en heb geduld.

Elastisch, gesloten en hazelnoot-kleurig crema met spikkels: *perfetto!*

Lavazza Qualità Oro bonen

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

Lavazza Espresso Barista Intenso bonen

De intenso heeft een volle intense smaak met tonen van noten, cacao en hout. Authentieke smaak, donker gebrand. Blend van arabica en robusta.

Lavazza Qualità Rossa bonen

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

Lavazza Espresso Italiano Classico bonen

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

Fairtrade Original Community Coffee Dark Roast bonen

Krachtige, gebalanceerde espresso met een rond en rijk aroma. Fairtrade, biologisch en van handgeplukte bonen.

Caffé Gondoliere Espresso Extra Dark bonen

Met extra krachtige smaak, geschikt voor een stevige espresso of ristrettto. Extra donker gebrand, melange van 100% arabica.

Café Intención Intensivo Espresso bonen

Een pittig aroma, krachtige body en een fluweelachtige crème-laag zijn de basiselementen voor deze espresso. Van hoog-waardige bonenmelange.

L'OR Espresso Bio bonen

Biologische melange met tonen van karamel en een hint van vers fruit. Met Rainforest Alliance keurmerk.

Perla Superiore Italian Roast Napoli bonen

Donker gebrande arabica- en robustabonen met een intense smaak en rokerige tonen.

9

‘De kunst is om koffie, die in de natuur maximaal tot zijn recht is gekomen, in het brand- en mengproces erna ook maximaal tot uitdrukking te brengen’

In de bonen

‘Iedere koffieboon is uniek’, zegt **Peter Veenendaal, meesterbrander en melangeur bij Jacobs Douwe Egberts** en al meer dan drie decennia werkzaam in de bonen. Hij legt uit hoeveel koffiesmaakvariabelen er zijn. ‘Iedere koffiebes groeit uniek, op een andere plek; op grote hoogte, op minder grote hoogte, onder in de struik, boven in de struik. De omgeving zit ín de boon. Op het moment van plukken zijn bovendien niet alle bessen even rijp. Wel ríjp, want de onrijpe en overrijpe worden eruit gehaald, maar niet iedere bes heeft evenveel suikers kunnen ontwikkelen.

Van oorsprong zijn er heel veel bonenvariëteiten. ‘Meer dan twintig verschillende kopen wij in. En geloof me, in Europa gebruiken koffiebranders alleen maar de allerbeste kwaliteit bonen.’

Gedurende het brandingsproces kan Peter, als ware hij een muziekproducer aan het mengpaneel, op tientallen knoppen drukken om de smaak te tunen. Want belangrijk voor JDE, de tweede grootste koffiespeler op de wereldmarkt, is dat de smaak van al haar koffies stabiel en vertrouwd is.

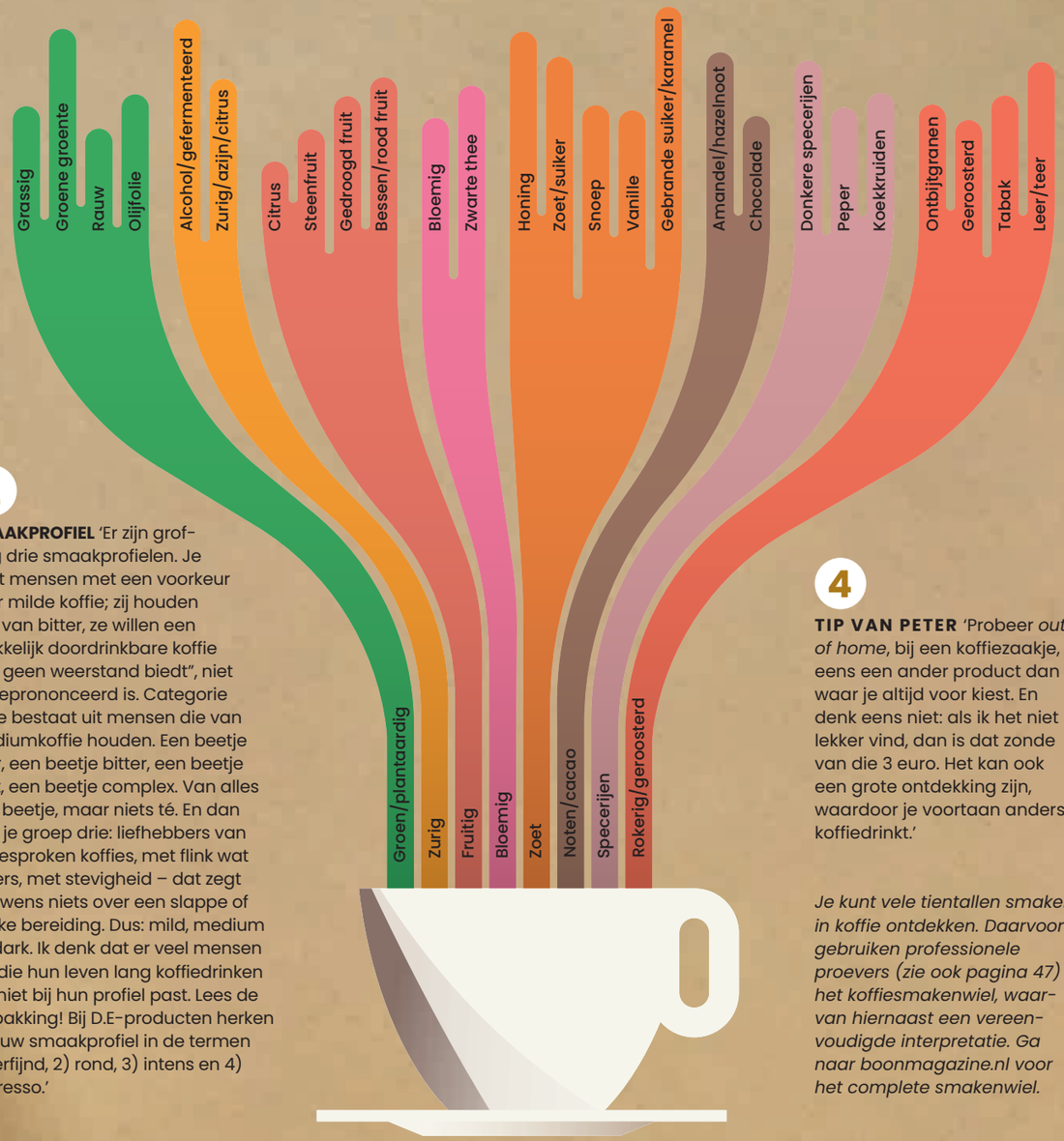
Om de muziekanalogie voort te zetten: ‘Wij zetten ons in om voor iedereen, op elke plek van de wereld waar water en stroom is, koffie te maken. Punk, jazz, klassiek, pop: alle stijlen willen we op een eerlijke – dus gecertificeerde – en consistente manier maken.’

10

Ieder z’n stijl. Leer, probeer, experimenteer en ontdek je smaakvoorkeur.

1

INTENSITEIT ‘Op een schaal van 1 tot 10 qua koffiesmaakintensiteit verwachten de meeste mensen dat ze op 7 of 8 uitkomen, maar in werkelijkheid houden ze van koffies met smaakkracht 4 of 5’, weet Peter.



2

SMAAKPROFIEL ‘Er zijn grofweg drie smaakprofielen. Je hebt mensen met een voorkeur voor milde koffie; zij houden niet van bitter, ze willen een makkelijk doordrinkbare koffie “die geen weerstand biedt”, niet te geprononceerd is. Categorie twee bestaat uit mensen die van mediumkoffie houden. Een beetje zuur, een beetje bitter, een beetje zoet, een beetje complex. Van alles een beetje, maar niets té. En dan heb je groep drie: liefhebbers van uitgesproken koffies, met flink wat bitters, met stevigheid – dat zegt trouwens niets over een slappe of sterke bereiding. Dus: mild, medium en dark. Ik denk dat er veel mensen zijn die hun leven lang koffiedrinken die niet bij hun profiel past. Lees de verpakking! Bij D.E-producten herken je jouw smaakprofiel in de termen 1) verfijnd, 2) rond, 3) intens en 4) espresso.’

3

BESTE KOFFIE? ‘De beste koffie is de koffie die bij jou past. Het is geweldig dat er zoveel interesse in koffie is, maar het is ook belangrijk ieders voorkeur én portemonnee te respecteren.’

4

TIP VAN PETER ‘Probeer *out of home*, bij een koffiezaakje, eens een ander product dan waar je altijd voor kiest. En denk eens niet: als ik het niet lekker vind, dan is dat zonde van die 3 euro. Het kan ook een grote ontdekking zijn, waardoor je voortaan anders koffiedrinkt.’

Je kunt vele tientallen smaken in koffie ontdekken. Daarvoor gebruiken professionele proevers (zie ook pagina 47) het koffiesmakenwiel, waarvan hiernaast een vereenvoudigde interpretatie. Ga naar boonmagazine.nl voor het complete smakenwiel.

Cuppa cappu'?

Puristen kiezen voor espresso's *straight up*, maar feit is dat melkkoffies, in vele varianten en *good old* cappuccino voorop, alleen maar populairder worden. Een stoomcursus '*the milky way*'.

FOTOGRAFIE **JELLE RIETVELD** TEKST **KARINA HOF** BARISTA **EDWARD BEUMER**

Thuis een perfecte cappuccino maken betekent 'next level' genieten

1

Eerst was er cappuccino

De moeder aller melkkoffies is vernoemd naar de capuchon van het bruine habijt van de Kapucijner monniken; *il cappuccino* in het Italiaans. Een cappuccino bestaat uit de heilige drie-eenheid van gelijke delen espresso, gestoomde melk en melkschuim. Dat schuim laat een cappuccino vergelijken met de huiselijke luxe van een bubbelbad: het is een relaxerende, verwarmende, schuimige opkikker.

2

En toen andere melkkoffies

Wie een cappuccino kan maken, durft ook de rest van het melkspectrum aan. Neefje van de cappuccino is de latte, die meer gestoomde melk dan melkschuim bevat, en vaak wordt geserveerd in een glas, waardoor je het geleidelijke kleurverloop van de espresso mooi ziet. Een latte macchiato is kleiner: een shot – een 'vlek' – espresso toegevoegd aan melkschuim. En wat is dan een flat white? In de kern een in Australië en Nieuw-Zeeland hip geworden kleine cappuccino met fluwelige melk, die niet schuimt maar 'flat' blijft.

Ooh la latte art!

LATTE ART PROBEREN? VOOR DE VIDEO SCAN HIER:

3

Kunst in je kop

In de meeste koffiecafés is latte art intussen een gegeven. Van klassieke rosetta tot kekke Hello Kitty-kop: alles net zo aantrekkelijk voor koffieliefhebbers als de strooppot voor vliegen. Heuse latte-art-kampioenschappen worden er georganiseerd en hele dierentuinen kun je in je cappukop laten verschijnen. En zelfs ook thuis kun je latte-kunst bedrijven. Het vergt wat handigheid en oefening – en vooral een goede espresso als basis. Én natuurlijk op de juiste manier gestoomde melk. Die moet lijken op natte witte verf – zo omschrijft espressomachinespecialist La Marzocco de ideale 'werkmelk'. Schenk de melk van enige hoogte uit het melkkannetje in je espresso, mik daarbij op het midden, breng de melkkan naar beneden, versnel je beweging en maak je meesterwerk af.

4

Nooit meer schuimangst

Geen espressomachine met melkstoompijp? Vrees niet en neem tips van World Barista Champion 2007, James Hoffman van Londens Square Mile Coffee Roasters, ter harte. Hij reviewt op zijn YouTube-kanaal meerdere bescheiden geprijsde melkopschuimers, van een reguliere glazen cafetière tot elektronische melkopschuimers (die van SMEG komt uit diverse Nederlandse test als beste naar voren). Je creëert met zo'n aeroccino misschien geen melk die perfect is voor latte art, maar hé... soms kies je voor gemak. En dat mag.

Soms kies je voor gemak, dan is een aeroccino een goed idee

MOOI HÈ, ZO'N ESPRESSOMACHINE. WINNEN? KIJK OOK OP PAGINA 21

5

Ieder z'n melk

Halfvolle of volle melk? Ieder z'n melkvet, zogezegd. Uiteindelijk is het een kwestie van smaak. Koffiespeciaalzaken gebruiken steevast volvette koemelk, vaak van Jersey koeien vanwege het hogere lactosegehalte, omdat goede kwaliteit melkvet goede kwaliteit melkschuim oplevert. Halfvolle melk smaakt niet per se minder, maar het schuim dat je ermee maakt zal wat minder vol en smeuïg zijn. Magere melk levert minder crèmig schuim en een iets zoetere smaak.

6

Puppuccino

Zijn er spelers in de koffiebranche vindingrijker dan Starbucks®? Menig oogstrelende (melk)koffiecreatie en Instagram-koffiehit hebben we aan de koffiebrander uit Seattle te danken. Nu ook de Puppuccino, een espressoformaat kopje slagroom voor je viervoetervriend, waarvan hij of zij smikkelt als jij je *daily shot* nuttigt bij je favoriete Starbucks®-filiaal. Weer een voltreffer: de Puppuccino is officieel toegevoegd aan de populaire Starbucks® fan-website Starbucks® Secret Menu. Hartstikke fotogeniek en *hashtagable*, de Puppuccino, maar niet per se een aanbeveling voor je wollige vriend, omdat honden lactose-intolerant kunnen zijn en niet goed reageren op te veel vet.

7

Dalgona

De dalgona, ook wel quarantaine-koffie genoemd, werd een internet-sensatie toen de populaire Koreaanse acteur Jung Il-Woo begin 2020 werd gefotografeerd terwijl hij de 'street drink' in Macau bestelde. Je moet het proberen om te geloven dat het werkt en lekker smaakt.
Sla **2 el oploskoffie (NESCAFÉ® Gold)** en **2 el suiker** en **2 el koud water** met een elektrische handmixer op tot een crèmige meringue en schenk 'm op **koude melk** voor een even verfrissende als oogstrelende karamel-melkkoffie.

8

Sensitief schuimen

Wie (serieus) investeert in een espressomachine moet zichzelf ook het melkstoompijpje beter leren gebruiken. Vinden wij. Ook dat vergt enige oefening, maar geen hocuspocus. Vertrouw op je zintuigen. Kijk: zorg ervoor dat zich kleine, consistente luchtbellen vormen tijdens het verwarmen van de melk en pas de diepte en hoek van de stoompijp ten opzichte van de melkkan daarop aan. Luister: borrelen en slurpen zijn de geluiden die je wilt horen, maar een schel, snerpend geluid betekent dat er te veel lucht in je melk komt. Voel: de metalen melkkan moet ongeveer de temperatuur krijgen van de hand waarmee je 'm vasthoudt. Proef: bereid de melk zodanig dat z'n natuurlijke zoetheid een ideaal huwelijk vormt met jouw espressoprofiel.

Puppuccino is officieel toegevoegd aan de Starbucks® fan-website

9

Plant-based eggnog koffie

Maak **2 espresso's (60 ml, Perla Superiore Origins Colombia**) in een mok of glas. Schuim **70 ml Alpro Barista Almond, 70 ml Alpro Barista Coconut, 35 ml Alpro Whipping, ¼ tl gemalen kaneel, een snuf nootmuskaat en 20 ml Monin Vanillesiroop** op tot 65 °C en schenk de mix bij de espresso en garneer met een toef **Alpro Whipping** en **gemalen kaneel.**

10

Almond cold brew met munt

Doe **150 g ijsblokjes, 6 muntblaadjes en 150 ml cold brew koffie (Perla Superiore Origins Ethiopië)** in een glas en voeg **50 ml Alpro Barista Almond** toe.

VOOR DE VIDEO COLD BREW KOFFIE SCAN HIER:

Plant power

HAVER, SOJA, AMANDEL OF KOKOS? JE NIEUWE MOTOR IS WIT ÉN GROEN (WANT DUURZAAM)

Alpro Barista Almond

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

Alpro Barista Coconut

Geeft een lekker (niet té zoete!) tropische schuim-touch aan je koffie verkeerd, cappuccino of cold brew koffie.

11

Turmeric & coconut koffie

Doe **1 afgestreken tl kurkuma, ¼ tl gemalen kaneel en ¼ tl gemberpoeder** in een macchiato-glas en mix met **30 ml warm water**. Voeg **1 of 2 shots espresso (Perla Superiore Firenze)** – naar smaak – toe. Schuim **200 ml Alpro Barista Coconut** op tot 65 °C. Giet over het mengsel.

12

'Dirty' coconut chai koffie

Schuim **275 ml Alpro Barista Coconut** samen met **2 el losse Ceylon chai** op tot 65 °C. Draai het opschuimkannetje zo'n 20 keer rond, schenk in een glas en voeg er **1 espresso (30 ml, Perla Superiore Napoli)** aan toe.

*PUMPKIN SPICE LATTE SIROOP

Pers met een juicer het sap uit het **vruchtvlees van 1 kleine pompoen** – je moet ongeveer 100 ml pompoensap over-houden. Doe het sap met **100 ml water, 200 g fijne kristalsuiker, de schil van ¼ sinaasappel, 5 g gemalen kaneel, 5 g gember-poeder, 1 g nootmuskaat en 10 kruidnagels** in een steelpan, kook in tot de helft, zeef en laat afkoelen. Je kunt de siroop in een schoon flesje minimaal 1 week in de koelkast bewaren.

13

Pumpkin spice koffie

Schenk **15 ml pumpkin spice latte siroop*** in een glas en voeg **2 espresso's (60 ml, Perla Superiore Finest Espresso Forte)** toe en roer. Schuim **220 ml Alpro Barista Oat** op tot 65 °C en schenk erbij. Garneer met **Alpro Whipping** en **gemalen kaneel**.

14

Plant-based koffie & co.

Vijf tips van barista Merijn Gijsbers, Internationaal Koffie Kampioen, en dé kenner op het gebied van plantaardige drinks in combinatie met koffie.

1 Plantaardige drinks zijn breder inzetbaar dan alleen voor je koffie – ook al staat er Barista op (sommige) verpakkingen. Maak er pannenkoeken mee of een smoothie.

2 Varieer! Ik gebruik zelf Soya voor mijn cappuccino, Oat voor mijn flat white en Coconut, soms Almond, voor mijn cold brew koffie.

3 Als barista ben ikzelf altijd op zoek naar balans in lattes en andere koffies, maar vlieg eens uit de bocht, zoek extremen op – zoeter, bitterder – in een koffiecocktail.

4 Weet dat de formules van de Alpro Barista drinks, die nu bij Albert Heijn te koop zijn, beter opschuimen dan ooit, ook met een aeroccino..

5 Doe groen, kies voor plantaardig. Als niet voor jezelf, dan voor de planeet.

Benieuwd naar het lekkerste recept dat Merijn het afgelopen jaar ontwikkelde? Ga naar boonmagazine.nl om te zien hoe je zijn (spoiler!) Cascara Fizz maakt.

Alpro Barista Oat

De zachte smaak van Europese haver haalt het best uit je favoriete koffie. 100% plantaardig, favoriet voor je flat white of cappu.

Alpro Barista Soya

Vormt een mooie microfoam met een milde smaak op iedere koffie. 100% plantaardig, verbe-terd om nog lekkerder op te schuimen.

SENSEO® Cappuccino koffiepads

Volle en romige cappuccino met een mooie melkschuim-laag.

Perla Huisblends Dolce Gusto® Cappuccino

Een krachtige espresso gecombineerd met een lekker romige schuimkraag. Soepel en gebalanceerd.

Perla Superiore Italian Roast Firenze capsules

Koffie met een intens karakter. Proef de typische gebrande en rokerige tonen. Van donker gebrande arabica en robusta. Smaakintensiteit #06.

Perla Superiore Italian Roast Napoli capsules

Powerkoffie met intense smaak en rokerige tonen. Donker gebrand. Smaakintensiteit #8.

Perla Superiore Italian Roast Palermo capsules

Pittige melange van arabica en robusta met een kruidig karakter van specerijen. Smaakintensiteit #11.

D.E Verwenkoffie Latte Macchiato oploskoffie

Een heerlijk, zachte Douwe Egberts koffie met een romige melkschuimlaag. In een handomdraai gemaakt.

L'OR Espresso Ristretto capsules

Een expressieve ristretto met een fris karakter en kruidig aroma. Intens van smaak. Van 100% arabica. Lekkere basis voor cappuccino.

Starbucks® Dolce Gusto® Caramel Macchiato

Geïnspireerd door de Starbucks Caramel Macchiato die je zo lekker vindt. Romige zuivel, 100% arabicakoffie en karamel-smaak.

NESCAFÉ® Dolce Gusto® Cappuccino cups

Een intense espresso gecombineerd met romige melk en heerlijke schuimlaag. Van verantwoord geteelde dark roast arabica.

XL-koffie-ijsblokken

Maak XL-koffie-ijsblokken door **8 espresso's (240 ml illy Espresso Intenso)** in een bakje in te vriezen. Maak er espressogranita van (ga naar pagina 77) of doe een grof blokje in je cold brew ijskoffie.

Zin in new wave koffie?

'Gewone koffie' is zó 2020. Koffie als kleurige candy-drink, koffie als vloeibaar koekje, koffie in je cocktail. Alles mag. Camera klaar?

Marshmallow latte
PAG. 77

FOTOGRAFIE **RENÉ MESMAN**
STYLING **NANOUK VAN RAMSHORST**
FOODSTYLING **CLAARTJE LINDHOUT**
RECEPTUUR **SOPHIE FLEUR JONGEBLOED**

Goed idee: espresso ín je toetje, op z'n Italiaans

Affogato deluxe
PAG. 77

Liever salted caramel affogato of affogato met hazelnoot-siroop en amandel? Ga naar **boonmagazine.nl**

Espressogranita met dalgonaroom
PAG. 77

illy Espresso Intenso bonen

100% arabicakoffie met een rijke, volle smaak en tonen van cacao en gedroogd fruit. Ook in capsules verkrijgbaar.

ROZE MACCHIATO

Verwarm **150 ml Alpro Barista Coconut** in een steelpan tot 65 °C en roer er **2 el Zonnatura Bietensap** en **1 el BioToday Kokosbloesemsuiker** door. Schuim **100 ml Alpro Barista Coconut** op en zet **1 espresso (30 ml Segafredo Casa Speciale)**. Schenk de warme bieten-drink in een hoog glas, giet de espresso erbij en maak af met het kokosschuim.

VOOR DE VIDEO SCAN HIER:

Experimenteer met koek, speculaaskruiden en andere 'warme' specerijen om je seizoenskoffiemoment extra happy te maken

Gemberkoffie
PAG. 73

Marsepeinkoffie
PAG. 73

VOOR DE VIDEO SCAN HIER:

GEMBERKOFFIE

Klop in een kom **100 ml slagroom** met **2 el poedersuiker** stijf. Roer er **1 tl geraspte sinaasappelschil** door. Zet **1 Café Royal Lungo Classico (100 ml)** in een mok of glas en roer er **1 el gembersiroop (uit het potje AH Stemgember)** door. Voeg er de sinaasappelslagroom aan toe en versier met **1 el AH Stemgember (bolletjes op siroop)** in stukjes en eventueel **plakjes verse gember**.

Café Royal Lungo Classico

Capsules met 100% arabica koffie met een romige textuur en zachte aroma's van jonge koffiebloesem.

MARSEPEINKOFFIE

Zet **2 lungo (200 ml Café Royal Hazelnut)** en giet over in een steelpan. Voeg er **60 g geraspte Voilà Marsepein Blank**, **1 tl honing** en een **snuf gemalen kaneel** aan toe. Verwarm het mengsel tot ongeveer 70 °C en maak het glad met een staafmixer. Klop ondertussen **100 ml slagroom** stijf. Vouw er met een spatel **30 g verkruimelde Sapori Amaretti Zachte Amandelkoekjes** door. Schenk de warme marsepeinkoffie in een mok en lepel er de amaretti-slagroom over en bestrooi met wat extra **gemalen kaneel**.

Espresso tonic
PAG. 77

Born in Turin
PAG. 77

Turin Tierra Libre
PAG. 77

Sleepy Hollow
PAG. 77

Leuke Halloween-koffiecocktail

Espresso martini
PAG. 77

WHITE RUSSIAN
Vul een tumblerglas met ijsblokjes, schenk er **60 ml vodka (Gall & Gall)** en **Kahlúa koffielikeur (Gall & Gall)** bij. Roer even door en schenk er voorzichtig **30 ml ongeklopte room** bij zodat de room langzaam mengt met de koffie.

White Russian werd extra beroemd dankzij The Dude in de legendarische film *The Big Lebowski*

Wat zijn de 5 belangrijkste koffietrends?

1 **GROENER KOFFIEDRINKEN**
Koffie die fairtrade is, of door Rainforest Alliance gecertificeerd. Biologisch liefst ook, en als het even kan met een code die je exact laat zien waar je koffie is geteeld, wie hem heeft geplukt en bewerkt: dat is wat de kritische consument steeds meer wil.

2 **SPECIALTY KOFFIE**
Niet alleen bij dat hippe koffiezaakje, maar ook 'gewoon bij jouw Albert Heijn' kun je steeds vaker en steeds meer zogenaamde *specialty coffees* kopen: koffie met unieke smaakkenmerken, die op een schaal van 1-100 minimaal 80 scoort bij professionele, supergetrainde proevers (Q-graders).

3 **PLANT-BASED LATTES**
Melkkoffies worden vegan lattes. Voor 2025 al zullen er naar schatting ruim twee keer zoveel koffies met plantaardige drinks worden gemaakt dan nu. Deels vanuit 'planet-perspectief', maar ook vanwege smaakvariatie.

4 **CRAZY KOFFIE**
Zoals sommige van de koffies op deze pagina's: kleurrijk, gek, happening, instagramable, 'jong' en (soms) zoet, zullen vele toekomstige koffiecreaties zijn. Niet voor puristen, wel voor koffieavonturiers.

5 **SINGLE SERVE**
Grote potten filterkoffie maken steeds vaker plaats voor single serves: koffie gemaakt met een espressomachine of – vooral – een apparaat voor capsules. Iedereen wordt, een beetje of heel erg, thuisbarista.

MARSHMALLOW LATTE
Doop de rand van een groot glas in **1 el Hero Tova Chocolade Dessertsaus** en keer het glas weer om. Schuim **200 ml melk** op. Zet **1 espresso (Starbucks® Nespresso® Pike Place)** en roer er **1 el Chocolade Dessertsaus** door. Schenk de chocoladekoffie en de opgeschuimde melk in het glas. Bestrooi met **2 el Frisia Mini Marshmallows**. Brand de marshmallows kort goudbruin met een crème-brûléebrander en drink meteen op.

ESPRESSOGRANITA MET DALGONAROOM
Maal voor 2 porties **1 groot koffie-ijsblok** (240 ml) uit de vriezer met **10 g suiker** in de keukenmachine tot grove granita. Klop in een kom **2 el NESCAFÉ® Gold oploskoffie** met **2 el suiker** en **2 el water** met een elektrische handmixer tot een mooi stevige, beige crème. Lepel de espressogranita in een coupe. Schep er een dot (dalgonaroom) op en strooi er wat **Dr. Oetker Nougatine** over.

AFFOGATO DELUXE
Schep **1 bol Häagen-Dazs Salted Caramel** in een coupe. Zet **1 espresso (30 ml Segafredo Selezione Espresso)** en schenk over het ijs. Bestrooi met **1 tl gehakte hazelnoten**, **1 tl hagelslag**, **stukjes brownie** en **Hero Tova Chocolade Dessertsaus**.

TURIN TIERRA LIBRE
Vul een longdrinkglas met **6 ijsblokjes**, schenk er **10 ml suikersiroop**, **50 ml bruine rum** (Gall & Gall) en **100 ml cold brew koffie (Lavazza Espresso Barista Perfetto)** over en roer goed. Maak af met **een kneepje citroensap** en **een schijfje citroen**.

BORN IN TURIN
Vul een longdrinkglas met **3 ijsblokjes**, giet er **10 ml Karvan Cévitam Aardbeisiroop**, **20 ml Martini Bianco** en **50 ml Fever-Tree Ginger Ale** over. Klop **100 ml cold brew koffie (Lavazza Espresso Barista Perfetto)** met een mixer op de hoogste stand schuimig en schenk voorzichtig over de rest van de ingrediënten. Drink 'm 'zoals het hoort' zonder rietje. Maar mét rietje mag gerust van ons, als het oog ook wat wil. Garneer eventueel met **partjes aardbei**.

ESPRESSO TONIC
Vul een tumbler met **4 ijsblokjes**. Voeg er **90 ml Fever-Tree Indian Tonic Water** aan toe en schenk er voorzichtig **1 espresso (Café Royal Doppio Espresso)** over zodat deze blijft drijven op de tonic. Garneer met **een takje munt** en **een partje limoen**.

ESPRESSO MARTINI
Vul een shaker met **ijsblokjes**. Zet **1 espresso (30 ml Roots Medium Roast)** en schenk deze samen met **45 ml Kahlúa (of een andere koffielikeur, bijvoorbeeld Tia Maria, Gall & Gall)** en **30 ml vodka (Gall & Gall)** over het ijs. Het is belangrijk om héél hard en kort te shaken, zo krijg je een romige schuimlaag. Schenk door een zeef in een gekoeld martiniglas en garneer met **een sinaasappelkrul of drie koffieboontjes**.

SLEEPY HOLLOW
Giet **15 ml absint** in een tumblerglas en draai het glas tot de hele binnenkant is bedekt met een dun laagje. Giet het glas weer leeg (of drink het op) en vul met **3 ijsblokjes**. Zet **1 espresso (Café Royal Espresso Forte)** en roer er **2 tl vanillesuiker** door. Vul een shaker met ijs en schenk er **30 ml mezcal** ('rokerige tequila') bij, **30 ml bruine rum**, **2 druppels Angostura bitters (Gall & Gall)** en de espresso bij. Shake kort en schenk door een zeef in het absint-glas. Voor extra effect: steek **1 takje rozemarijn** aan met een aansteker en zet het met de rokende kant naar boven in het glas.

Segafreda Casa Speciale bonen
Melange met een krachtige en pittige body en aangename rins in de afdronk. Rainforst Alliance gecertificeerd.

Segafredo Cadenza capsules
Donker gebrande blend met subtiele geuren van zoete vruchten en een smaakaccent van pure chocolade. Rainforest Alliance gecertificeerd.

Starbucks® Nespresso® Pike Place capsules
Mooi afgerond met subtiele tonen van cacao en geroosterde noten. Medium gebrand. Tevens in bonen.

Lavazza Espresso Barista Perfetto bonen
Authentiek, delicaat en aromatisch door de langzame branding. Met tonen van bloemen en chocolade. Melange van 100% arabica.

Café Royal Doppio Espresso capsules
Krachtige koffie met uitgesproken gebrande aroma's en nootachtige houttonen. Romig van textuur. Van 100% arabica.

Café Royal Espresso Forte capsules
Evenwichtige koffie met fruitig aroma en een vleugje subtiele pure chocolade. Van 100% arabica.

Roots Medium Roast capsules
100% biologische koffie uit Latijns-Amerika, kruidig met een zachte smaak. Met zoetige tonen van chocolade en een volle romige body.

Monin Caramelsiroop
Premium kwaliteit siroop om te gebruiken in al je koffiecreaties of chocolademelk en thee. Tevens in Vanille en Hazelnoot.

Australian Coffee Beans Single Origin Biologisch
100% biologische koffiebonen, uitsluitend van topkwaliteit en uit een gerenommeerde koffiestreek.

Typisch Hollands

Van ‘bakkie doen’ tot punten sparen, wij Nederlanders hebben een unieke koffiecultuur met soms, eh, bijzondere gewoonten. En een eigen smaak: ‘een pittig bakje koffie’ willen we. Maar wat is dat?

TEKST **KARINA HOF** FOTOGRAFIE **JELLE RIETVELD (STILLS), JITSKE SCHOLS (PORTRET) & VIVIAN KEULARDS (VINTAGE PORTRET)**

Monin Caramelsiroop
‘Smart Dutch’: vanille-ijsje met karamelsiroop, slagroom en kruidkoek.

Op punten

We hebben allemaal wel die collega – of misschien zijn we het zelf – die nauwlettend de lege koffieverpakkingen op kantoor in de gaten houdt om de waardepunten eruit te knippen. Wie jarenlang spaart – of als je het geluk hebt dat grootouders hun decennialange uitgeknipte en gespaarde opbrengst aan je nalaten – kan z’n spaarpunten inruilen voor een felbegeerd product mét merklogo uit de winkel van dat merk. We hebben het natuurlijk over Douwe Egberts, het beroemdste spaarpuntenprogramma uit de Nederlandse geschiedenis. Het koffie-loyaliteitsprogramma bestaat al bijna honderd jaar. D.E-fans van tegenwoordig en kopers van gerelateerde merken als Pickwick, SENSEO® en Philips kunnen de gespaarde waardepunten inleveren bij Blokker winkels voor verschillende soorten producten als servies, koffiezetapparaten, en alle benodigdheden om zelf thuis de lekkerste koffie te maken. En voor de moderne koffiedrinker die geen spullen meer nodig heeft? Die kan de punten doneren aan het goede doel – of aan het nageslacht. D.E zet gespaarde koffiepunten om naar schenkingen aan Voedselbanken Nederland, het Oranje Fonds, Stichting Het Vergeten Kind en het Nationaal Ouderenfonds.

Ga naar **boonmagazine.nl** en bekijk de collecties van drie fanatieke puntenverzamelaars.

Koekje erbij!

Het is een legendarisch feit en altijd zo geweest: als je vroeger een kopje koffie bestelde, werd het geserveerd op een dienblaadje, geflankeerd door suikerklontjes, koffiemelkcapsules, een lepeltje en, het belangrijkste van alles, een koekje. Niemand vroeg naar het kleine verwennerijtje maar er werd wel op gerekend, zoals op het zakje bloemenvoeding bij een bosje bloemen en de pleister die je als kind kreeg als je was gevallen. Van ministroopwafel tot boterkoek, of, als de goedheiligman in 't land was, een paar kruidnoten dan wel een speculaasje. Waar in de meeste Nederlandse huishoudens de kaakjes alleen uit de voorraadkast werden gehaald als er bezoek op de koffie kwam, was een koekje bij de koffie in de horeca vaste prik. Waarom? Een manier om de gast te kietelen en over te halen om toch een stuk taart te bestellen? Wat de reden ook was, als we het hebben over de Hollandse cultuur, dan hoort het duo koffie-met-een-koekje erbij. Koningin Máxima had gelijk: 'Nederland is één koekje bij de koffie maar ook enorme gastvrijheid en warmte.'

Makes sense

Kort na de eeuwwisseling doet een nieuw koffiezetapparaat z'n intrede in de Hollandse huiskamers en op de bedrijfswerkvloer. Het silhouet oogt futuristisch: een licht voorovergebogen body met twee uitlopers en een circulaire landingsbasis waar twee kopjes op kunnen staan. Het vernieuwende zit hem niet alleen in de automatische en elektrische uitvoering maar ook in het feit dat koffiefilters en losse koffie niet langer nodig zijn; dit systeem is gebaseerd op voorgemalen, afgemeten koffiepads, elk bedoeld voor precies één kopje koffie, versgezet in minder dan een minuut. Wat eruit komt: filterkoffie met een sensueel zandkleurig crèmelaagje. Het zou de handtekening van SENSEO® worden. In 2001 worden er anderhalf miljoen stuks verkocht. Met Douwe Egberts als koffieleverancier en Philips die het ontwerp en de motoriek levert, mag dit een topstaaltje Hollands glorie van samen vier eeuwen bedrijfservaring heten. In de afgelopen twintig jaar heeft het merk niet stilgezeten. Naast de Original koffiepadmachine is er een breed assortiment van machines, variërend van eco-modellen tot machines met geïntegreerd melkreservoir of extra grote watertank. In sommige van de huidige modellen is een melkreservoir geïntegreerd om je eigen single latte of cappuccino te maken. De pads, platte kussentjes in plaats van de aluminium of plastic capsules van andere koffiezetapparaten, zijn er in verschillende blends en smaakmelanges. Van 100% arabica tot romige cappuccinovarianten en uiteraard ook in decaf.

De koffiejuf

Wanneer precies de koffiejuf of koffiejuffrouw ten tonele verscheen, weten we niet. Volgens Nicoline van der Sijs, Hoogleraar Historische taalkunde van het Nederlands aan de Radboud Universiteit, moeten we daarvoor minstens terug naar 1880. In 1868 plaatste een krant echter al deze advertentietekst: 'Gevraagd eene Koffie-Juffrouw, een ervaren Kok, een Restaurant-Kellner.' Met de toevoeging: 'Zonder goede getuigen van gedrag en bekwaamheid behoeft men zich niet aan te melden.' Ongeveer een eeuw later, in 1968, vragen de auteurs van het boek *Op de koffie toer* zich af hoe de zo geliefde bestuurder van het rammelde karretje moet worden genoemd: 'Koffie-inkoper, kantinechef, serveerster, koffiemeisje, keukenzuster, koffiefee?' Hoewel de stereotypering bij deze mooie baan niet meer van deze tijd is, is het belang van een even sympathieke als betrouwbare 'koffieambassadeur, slash -kelner slash -maker' niet minder geworden. Alleen noemen we haar (of hem) nu cateraar, koffieprofessional, barista of, zoals in het D.E Café, koffiegastvrouw/-heer.

'Bakkie doen'

Niet voor niets heeft VluchtelingenWerk Nederland z'n campagne om vluchtelingen en asielzoekers te integreren 'Bakkie Doen' gedoopt. Nieuwkomers worden gekoppeld aan locals met het 'bakkie' als onderwerp, en als smeermiddel. De uitdrukking is weinig Nederlanders onbekend, sommige houden er zelfs van hun bakkie verder te specificeren met 'troost', 'pleur' of 'leut'. Hoe het ook zij, het gaat niet om de inhoud van het bakkie, maar om de sociale verbinding, mentale stimulans en warmte. Of, zoals Eberhardje.nl zijn paradepaardje, een hartgevormd boterkoekje met drie kruisjes boven elkaar, opgedragen aan de laatste mannelijke burgemeester van Amsterdam, het vertolkt: 'Het Eberhardje is heerlijk bij een kopje koffie, in onze ogen de meest laagdrempelige manier om met iemand anders in contact te komen en verbinding te maken.'

EEN BAKKIE DOEN MET BARRY HAY SCAN HIER:

OP BOONMAGAZINE.NL LEES JE OVER KOFFIESNOEP, HOPJESVLA, DE BEROEMDE GERUITE KOFFIEBEKER EN NÓG MEER UNIEKE HOLLANDSE CULTUURVERSCHIJNSELEN.

‘Met melk en suiker graag!’

Koffie met melk: lange tijd was het een Hollandse gewoonte. Overal waar zwarte koffie werd geserveerd, werd die geflankeerd door een klein kannetje stroperige, crèmekleurige koffiemelk. Waarom zo specifiek licht en gezoet? In de indrukwekkende publicatie *Koffie in Nederland* wordt beschreven hoe een onafhankelijk team in 1958 Amsterdammers ondervroeg over koffie en hun klachten opnam. Smaak was het onderwerp. Het team concludeerde: ‘Een van de belangrijkste oorzaken van de slechte kwaliteit van koffie in de horeca blijkt de te grote capaciteit van de koffiezetapparaten te zijn.’ Om te vervolgen: ‘Maar ook de klant zelf is schuldig, die drinkt zijn koffie te heet en gaat veel te nonchalant met het roomkannetje en de suikerpot om.’ Een halve eeuw later, toen het land intussen bezaaid was met koffietentjes, deed het verhaal de ronde dat snobistische barista’s hun klanten verboden om suiker in hun koffie te doen. In werkelijkheid hielden sommige cafés hun suiker achter de bar, zodat suikerkoffiedrinkers werden gedwongen uit te komen voor hun *guilty pleasure*. Ieder zijn smaak natuurlijk! Alles mag. Zelfs de Beastie Boys rapten: *‘When it comes to beats, well, I’m a fiend / I like my sugar with coffee and cream.’*

BOON BRANDT BONEN (MET ANDRÉ HOINKIS). SCAN HIER VOOR DE VIDEO:

‘Een pittig bakje koffie’

Nederlanders houden van ‘een pittig bakje koffie’. Dat is wat Braziliaan André Hoinkis, Ahold Delhaize Coffee Company Coffee Blends Manager (Perla), BOON magazine vorig jaar vertelde. We stelden hem enkele nieuwe vragen.

Hoe wist je wat ‘de Hollandse smaak’ is?
‘Ik heb nog nooit iemand horen zeggen dat hij graag een slappe bak koffie drinkt. De meeste mensen houden van sterke koffie. Van een vol aroma, uitgebalanceerde bitters, niet al te uitgesproken zuren en een aangename, aanhoudend notige afdronk. Zoals sommige Indonesische gerechten, maar nooit te heet.’

Jij komt uit Brazilië. Hoe verhoudt zich de Hollandse smaak ten opzichte van de Braziliaanse?
‘Brazilianen adoreren sterke koffie, maar hun perceptie van sterk gaat nog iets verder. Koffie moet bitter zijn, met een sterk aroma, zonder zuren en iets van scherpte aan het eind. Brazilianen doen heel veel suiker in hun koffie. In de ochtend zijn suiker en melk een must. In Nederland wordt te bitter of te scherp niet gewaardeerd.’

Wat is jouw voorspelling voor de Hollandse koffiedorst over 10 jaar?
‘De Hollanders gaan meer zogenaamde single origins ontdekken, de schoonheid zien en proeven van koffie uit de tropen. Zoetfruitige Afrikaanse of pittige Aziatische koffies zullen hen begeleiden op deze ontdekkingsreis. En filterkoffie maakt een comeback. Weet je waarom? Het helpt mensen om de tijd te nemen om de exotische smaken te proeven en te genieten van het vakmanschap van de teler.’

SENSEO® Classic koffiepads

Evenwichtige koffie van medium gebrande arabica- en robustabonen met een karakteristieke crèmelaag.

SENSEO® Mild koffiepads

Verfijnde koffie van licht gebrande arabicabonen voor een zachte smaak.

Douwe Egberts Aroma Rood oploskoffie

Evenwichtig en rond van smaak. Het vertrouwde Douwe Egberts thuisgevoel in een handomdraai. Ook op vakantie.

Perla Huisblends Dark Roast koffiepads

Extra krachtig en rijk van smaak. Donker gebrande melange van arabica en robusta. Pittig. Smaak-intensiteit #8.

Perla Huisblends Goud snelfiltermaling

Topmelange van gemalen 100% arabicabonen die een vol aroma bieden. Fruitig en veelzijdig. Licht gebrand. Ook in bonenvariant.

Perla Huisblends Dolce Gusto® Lungo cups

Ideaal om de dag mee te beginnen, deze medium gebrande lungo. Soepel en gebalanceerd.

Perla Superiore Lungo Originale capsules

Harmonieuze, toegankelijke lungo met zoete en donkere tonen, van 100% topkwaliteit arabicabonen.

Perla Superiore Finest Espresso Dark Roast bonen

Donker gebrande, volle espresso met fijne bitters en zachte smaak van chocolade en kruiden.

Perla Superiore Finest Espresso Forte capsules

Krachtige espresso vol kruidige smaken. Met tonen van peper en kruidnagel. Van 100% arabica.

Zet koffie op het menu

Koffie en koek, koffie en chocolade, koffie en karamel, koffie en noten, koffie en room: allemaal combi's als een droom.

FOTOGRAFIE CHRIS COURT / TAVERNE AGENCY
STYLING STEVE PEARCE
RECEPTEN JESSICA BROO

Koffie geeft verdieping aan de rijke smaak van gebak

Go nuts, serveer de taart bij espresso met amandelaroma

Koffie-pecantaart
PAG. 96

VOOR MEER RECEPTEN SCAN HIER:

Koffie-crème caramels
PAG. 94

Voor een versie zonder tic: vervang de koffielikeur door Monin Vanillesiroop

KOFFIE-CRÈME CARAMELS

Voor 4 personen

445 g fijne kristalsuiker
80 ml water
80 ml espresso (Roots Dark Roast)
500 ml melk
250 ml slagroom
3 eieren
8 eidooiers
2 el koffielikeur (bijv. Kahlúa, Gall & Gall)
1 el vanille-extract

EXTRA NODIG: **4 ovenvaste schaaltjes (inhoud 375 ml), braadslee**

❶ Breng 295 g suiker met het water in een pan aan de kook. Blijf roeren totdat de suiker is opgelost. Laat het mengsel nog 10-12 minuten koken tot het – zonder te roeren! – een donkere karamel wordt (maar laat het niet verbranden).

❷ Verdeel de karamel over de ovenschaaltjes. Wals de schaaltjes zachtjes rond zodat de karamel de zijkanten bedekt. Laat rusten tot de karamel is gestold.

❸ Verwarm de oven voor op 150 °C. Breng ondertussen de koffie, melk en slagroom in een pan aan de kook. Zet het vuur uit zodra het kookt. Meng in een ruime kom de eieren, eidooiers, de overgebleven 150 g suiker, koffielikeur en vanille. Giet langzaam en al roerend met een garde het warme melkmengsel bij het eimengsel. Giet het custardmengsel terug in de pan en verwarm tot nét warm.

❹ Verdeel het custardmengsel over de schaaltjes en zet de schaaltjes in de braadslee. Vul de braadslee tot halverwege de rand van de schaaltjes met kokend water en laat de crème caramels in de oven in ca. 30-35 minuten gaar worden. De vulling moet gestold zijn maar mag nog een beetje 'wiebelen'. Haal uit de oven en laat afkoelen. Zet 3-4 uur in de koelkast en serveer koud in de schaaltjes.

KOFFIE-RICOTTACHEESECAKE

Voor 10 personen

VOOR DE TAART
60 g ongezouten roomboter, gesmolten, en extra voor het invetten
1 el Café Intención Espresso Intensivo koffiebonen
225 g chocoladekoekjes (bijv. McVitie's Digestive Pure Chocolade)
50 g hazelnootmeel (Smaakt)
250 ml slagroom, opgeklopt

VOOR DE VULLING
295 g fijne kristalsuiker
330 g roomkaas, op kamertemperatuur
500 g ricotta
5 eieren
1½ el maizena
1 tl vanille-extract
80 ml koffielikeur (bijv. Kahlúa, Gall & Gall)

VOOR DE KOFFIESIROOP
60 ml koffielikeur (bijv. Kahlúa, Gall & Gall)
55 g fijne kristalsuiker
2 el water

EXTRA NODIG: **vijzel, keukenmachine, mixer, springvorm (Ø 20 cm), bakpapier**

❶ Bekleed de bodem van de vorm met bakpapier en vet de randen in met roomboter. Stamp de koffiebonen fijn in een vijzel. Maal de chocoladekoekjes samen met het hazelnootmeel en de boter in de keukenmachine tot grof kruim. Voeg de fijngestampte koffiebonen toe en pulseer een aantal keer tot alles gemixt is. Verdeel het mengsel over de bodem van de vorm en druk goed aan met de achterkant van een lepel. Zet de bodem in de koelkast om op te stijven.

❷ Verwarm de oven voor op 150 °C. Klop voor de vulling de suiker, roomkaas en ricotta in een kom met de mixer tot een glad mengsel, anders krijg je een korrelige vulling. Klop de eieren erdoor. Roer de maizena in een kommetje met de vanille en koffielikeur tot een papje. Klop het koffiemengsel door het ricottamengsel.

❸ Haal de koekbodem uit de koelkast en schep het ricottamengsel in de vorm. Tik een paar keer met de bakvorm op het aanrecht om luchtbellen eruit te laten. Zet de vorm op een bakplaat in de oven en bak in 1 uur gaar, of tot de vulling licht is gestold en de bovenkant goudbruin. Deze cheesecake is het lekkerst als de binnenkant nog een beetje 'wiebelig' is. Zet de oven uit en laat de cheesecake nog ca. 30 minuten afkoelen in de oven. Neem uit de oven en laat verder afkoelen.

❹ Verwarm ondertussen de koffielikeur, suiker en water in een steelpannetje. Breng aan de kook en laat de koffiesiroop op laag vuur ca. 5 minuten indikken. Draai het vuur uit en laat afkoelen.

❺ Verwijder de springvorm, verdeel met een spatel de slagroom over de cheesecake en besprenkel met de koffiesiroop. Serveer direct.

GA VOOR NOG MEER KOFFIEZOET, BIJVOORBEELD SALTED CARAMEL AFFOGATO, NAAR BOONMAGAZINE.NL

Koffiesiroop geeft deze cheesecake een smeuïge smaaksensatie

Koffie-ricottacheesecake

KOFFIE-PECANTAART

Voor 8-10 personen

VOOR HET DEEG

225 g bloem, en extra om te bestuiven
80 g poedersuiker, gezeefd
125 g ongezouten roomboter, koud, in blokjes
2 eidooiers
1 el ijswater

VOOR DE VULLING

2 el koffiebonen
4 eieren
2 eidooiers
175 g donkerbruine basterdsuiker
250 ml ahornsiroop
60 g ongezouten roomboter, gesmolten
50 g bloem
2 afgekoelde espresso (60 ml, Segafredo Casa Speciale bonen)
180 g ongebrande pecannoten

EXTRA NODIG: **keukenmachine, vijzel, bakpapier, springvorm (Ø 20 cm en 3,5 cm hoog), blindbakvulling (of rijst), mixer**

❶ Maal in de keukenmachine de bloem, poedersuiker en boter tot fijn kruim. Voeg, terwijl de machine draait, de eidooiers en het ijswater toe en laat draaien tot een samenhangend deeg. Kneed het deeg op een met bloem bestoven aanrecht tot een deegbal. Rol het tussen 2 vellen bakpapier uit tot een ronde deeglap waarmee je de springvorm en opstaande randen straks kunt bekleden. Laat de deeglap eerst opstijven in de koelkast.

❷ Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed de springvorm met bakpapier en zet op een bakplaat. Bekleed de bodem en zijkanten van de vorm met het deeg uit de koelkast. Prik met een vork gaatjes in de bodem, leg er bakpapier op met daarop de blindbakvulling. Heb je die niet, dan werkt ongekookte rijst net zo goed. Zet de bodem ca. 15 minuten in de oven. Verwijder het bakpapier en de vulling en bak nog eens 10 minuten tot het deeg gaar is.

❸ Stamp ondertussen voor de vulling de koffiebonen fijn in een vijzel. Klop in een grote kom met de mixer de eieren, eidooiers, suiker, ahornsiroop, boter, bloem en afgekoelde espresso glad. Hak de helft van de pecannoten fijn en verdeel ze over de taartbodem. Giet het espressomengsel erover. Bestrooi met de gemalen koffiebonen en resterende hele pecannoten.

❹ Verlaag de oventemperatuur naar 160 °C en zet de taart 40-45 minuten in de oven tot de vulling net gestold is. Haal uit de oven en laat afkoelen. Plaats de taart nog een uur in de koelkast om verder op te stijven. Serveer koud.

SCAN HIER OM TE ZIEN HOE JE KOFFIEBONEN ZO GOED MOGELIJK BEWAART

EXCLUSIEF BIJ ALBERT HEIJN

Australian Dark Roast Biologisch koffiebonen

Pittige, zeer aromatische koffie waarvan je de herkomst via een nummer op de verpakking kunt traceren.

CACAO-KOFFIEKOEKJES

Voor 38 koekjes

1 el Australian Dark Roast Biologisch koffiebonen
120 g ongezouten roomboter, op kamertemperatuur, in blokjes
265 g donkerbruine basterdsuiker
115 g ahornsiroop
1 ei
1 tl vanille-extract
335 g bloem
¼ tl baking soda (Arm & Hammer)
50 g Australian Cacaopoeder Biologisch

EXTRA NODIG: **vijzel, mixer, 3 bakplaten, bakpapier**

❶ Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed 3 grote bakplaten met bakpapier. Stamp de koffiebonen fijn in een vijzel. Klop de boter, suiker en ahornsiroop met een mixer in een kom in ca. 3 minuten romig. Klop het ei en het vanille-extract erdoor tot alles goed is gemengd. Voeg de bloem, baking soda en de fijngestampte koffiebonen toe en roer tot een vast deeg.

❷ Rol balletjes van het deeg ter grootte van ca. 2 theelepels per koekje. Verdeel de deegballetjes over de bakplaten en bak ze in 10-12 minuten goudbruin. Laat ze iets afkoelen op een rooster.

❸ Zeef het cacaopoeder boven een ruime kom en hussel de koekjes erdoor zodat ieder koekje omhuld is met cacao. Leg de koekjes terug op het rek tot ze volledig zijn afgekoeld.

Cacao en koffie, liefde op het eerste gezicht

Cacao-koffiekoekjes

CHOCOLADE-KOFFIEKOEKJESTAART

Voor 10 personen

400 g pure chocolade, in stukjes
285 ml slagroom
6 eidooiers
90 g mascarpone
2 eiwitten
2 afgekoelde espresso (60 ml, illy Espresso Classic Roast)
60 ml koffielikeur (bijv. Kahlúa, Gall & Gall)
21 biscuitjes (bijv. AH Café Noir)
75 g pure chocolade (Delicata Pure Chocolade Rosta Rica 71%), geraspt

EXTRA NODIG: **mixer, cakeblik (25 x 10 cm), bakpapier**

❶ Bekleed het cakeblik met bakpapier. Doe de chocolade in een vuurvaste kom en zet deze op een pan met een laagje kokend water (de kom mag het water niet raken). Laat de chocolade al roerend smelten (au bain-marie). Neem de kom van de pan en laat afkoelen. Klop ondertussen met een mixer in een kom 125 ml slagroom en de eidooiers tot een lichtgele massa. Voeg de gesmolten chocolade toe en roer door.

❷ Klop in een andere kom met een mixer de overgebleven 160 ml slagroom stijf. Mix de mascarpone erdoor. Klop in een derde schone, vetvrije kom de eiwitten met een mixer tot glanzende stijve pieken. Vouw het eiwit voorzichtig door het chocolademengsel en spatel vervolgens het slagroom-mascarponemengsel erdoor.

❸ Meng de koude espresso en koffielikeur samen in een diep bord. Bestrijk de bodem van het cakeblik met ongeveer een vierde van het chocolademengsel. Zorg dat de laag egaal is, gebruik een paletmes of spatel. Doop 7 biscuitjes in het koffiemengsel en leg ze op de chocoladelaag. Maak op dezelfde manier nog 3 lagen met het resterende chocolademengsel en de biscuits en eindig met een laag chocolademengsel. Tik een paar keer met de cakevorm op het aanrecht om luchtbellen eruit te laten.

❹ Laat de taart ca. 2 uur opstijven in de koelkast. Bestrooi met de geraspte chocolade en serveer direct. Of laat in de koelkast staan tot het moment van serveren.

TIRAMISOEZEN

Voor 25 stuks

VOOR HET SOEZENBESLAG
75 g ongezouten roomboter, in blokjes
180 ml water
¼ tl zout
105 g bloem
3 eieren

VOOR DE VULLING
150 ml slagroom
250 g mascarpone
100 g poedersuiker, gezeefd
2 el espresso (illy Espresso Classic Roast)
1 tl olijfolie
100 g pure chocolade, gesmolten

EXTRA NODIG: **spuitzak met spuitmond van 2 cm en één van 1 cm, bakplaat, bakpapier**

❶ Breng de boter, het water en zout in een steelpan aan de kook. Blijf roeren tot de boter gesmolten is, voeg dan de bloem toe. Roer met een houten lepel tot een stevig beslag ontstaat dat loslaat van de wand van de pan. Schep het deeg in een beslagkom en laat afkoelen.

❷ Verwarm de oven voor op 180 °C. Klop met een mixer op de laagste stand een voor een de eieren door het beslag. Schep het beslag in de spuitzak (2 cm) en spuit 25 hoopjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Strijk met natte vingers elk soesballetje glad. Bak de soezen in de oven in ca. 25-30 minuten gaar. De soezen moeten droog aanvoelen. Laat afkoelen.

❸ Snijd iedere soes met een klein kartelmes horizontaal doormidden. Klop in een kom met een mixer de slagroom, mascarpone, suiker en koffie tot stijve pieken. Schep het mascarponemengsel in de spuitzak (1 cm) en vul de onderkanten van de soezen.

❹ Roer in een kleine kom de olie door de gesmolten chocolade. Doop de bovenkanten van de soezen in de chocolade en leg het chocoladekapje boven op de roomkant. Laat de soezen 10 minuten rusten en serveer.

Chocolade-koffiekoekjestaart

Tiramisú meets profiteroles, dat is één en één is drie

Tiramisoezen

STARBUCKS® KOFFIE
MAAK 'M THUIS
ZOALS *jij* DAT WILT

TM

Een blend van rijke, romige melk en vanillearoma uit Madagaskar met een shot Starbucks Blonde® Espresso. Voor jouw NESCAFÉ® Dolce Gusto®-koffiemachine.

Nu verkrijgbaar in de supermarkt en online.
www.starbucksathome.com/nl

Starbucks® and the Starbucks® logo are used under license by Nestlé.

Koffie-kick

Laat chef-kok Jozua Jaring aan het woord over koffie en koken en je krijgt acuut trek. Ernstig lekkere trek. Hij is kokend ambassadeur voor Lavazza en zelfverklaard fan van koken met koffie. En niet op de meest voor de hand liggende manier. 'Desserts met koffie, dat kennen we allemaal wel', zegt hij. 'Maar wat veel mensen niet weten, is dat je koffie prachtig kunt gebruiken in hartige bereidingen. Een koffie-crunch bij een stukje tarbot: je weet niet wat je proeft! Ik gebruik koffie vaak in sauzen, dressings en zo meer. Kun je thuis ook doen. Het is een smaakversterker, een umami-bommetje, een keukengeheim.'

Geldt dat ook voor kaas met koffie?
'Met Klaver Kaas in Schagen heb ik een koffiekaas ontwikkeld. Het is een premium gerijpte kaas met cold brew koffie erin. Holland ontmoet Italië. Twee eetculturen in één product. Leuk om te bedenken, zo werkt dat in mijn hoofd.'

Wat gaan we samen koken, Jozua?
'Bloemkoolmousse met koffie. Dat klinkt moeilijk, maar iedereen kan het maken. Thuisbarista's én thuiskoks.'

BEKIJK DE VIDEO:

JOZUA JARING IS CHEF-KOK & EIGENAAR VAN HET HAARLEMSE RATATOUILLE (MICHELIN-STER) ALSOOK AMBASSADEUR VOOR LAVAZZA.

Roots Dark Roast capsules

Soepele koffie met tonen van citrus en chocolade. Met volle en intense afdronk. Tevens in extra dark roast.

illy Espresso Classico bonen

Mooie balans tussen kracht en mildheid, met tonen van chocolade, toast, karamel en ietwat bloemachtige aroma's.

Australian Coffee Beans Dark Roast Biologisch

Een verantwoorde, pittige, donker gebrande koffie met veel smaak en een heerlijk aroma.

Café Intención Crema Aromatico bonen

Een zachte koffie die verrast door een licht kruidige smaaksensatie die via een stevige body eindigt in een fluweel-zachte afdronk.

Starbucks® Nespresso® Blonde capsules

De blonde espresso roast, met smaakintensiteit #6, is de lichtst gebrande espresso in dit assortiment. Met een zachte, milde smaak.

illy Espresso Intenso capsules

Een melange van 100% arabica met tonen van cacao en gedroogd fruit. Met een rijke en volle nasmaak.

10 Koffie is wel/niet gezond

Zo’n vier kopjes koffie drinken we gemiddeld in Nederland per dag. Na water de meest gedronken drank. Maar hoe gezond zijn al die koffietjes nu eigenlijk? In deze stoomcursus de 10 belangrijkste vragen beantwoord.

TEKST MONIQUE OVERBEEKE FOTOGRAFIE JELLE RIETVELD ILLUSTRATIES ALVARO TAPIA HIDALGO

Een kop koffie levert maar 1 calorie en aardig wat vitamines en mineralen

1

Past koffie in een gezond dieet?

‘Ja, zeker. Koffie met of zonder melk maar zonder suiker, staat in de Schijf van Vijf en past dus in een gezond dieet’, vertelt Iris Groenenberg, expert Voeding & Gezondheid bij het Voedingscentrum. ‘Het advies is twee tot vier koppen per dag te drinken. Dat geeft een lager risico op hartziekten, een beroerte en diabetes. Dat geldt zowel voor koffie met cafeïne als koffie zonder cafeïne (decafé). De meeste gezonde volwassenen kunnen ongeveer 400 milligram cafeïne per dag innemen, zonder hier last van te krijgen. Als je verder geen andere producten met cafeïne gebruikt zoals thee, cola of energiedrankjes, komt dat neer op ongeveer zes kopjes koffie per dag.’

2

Wat is beter, espresso of filterkoffie?

Het draait allemaal om het stofje cafestol in de koffie. Dit verhoogt het LDL-cholesterol in het bloed en kan het risico op een hartaanval of beroerte vergroten. Hoeveel een kop koffie van dit stofje bevat, hangt af van de manier waarop de koffie wordt gezet. Want: hoe beter de koffie is gefilterd, hoe minder cafestol erin zit.

WEINIG CAFESTOL
(max. 4 koppen per dag)
Filterkoffie, oploskoffie en koffie gezet met koffiepads of een percolator.

MATIGE HOEVEELHEID CAFESTOL
(max. 2-3 koppen per dag)
Espresso en koffie van cups, espresso en koffie gemaakt met een mokkapot (ook wel moka of Italiaanse koffiepot genoemd).

VEEL CAFESTOL
(max. 1 kop per dag)
Koffie gezet met een cafetière (heet ook wel doordrukkoffie of French press) en kookkoffie (zoals Turkse of Griekse koffie, waarbij het Voedingscentrum adviseert deze laatste helemaal niet te drinken).

Filterkoffie wordt in de VS steeds vaker ook 'clean coffee' genoemd, omdat het minder koffievetten bevat dan bijvoorbeeld espresso. Maar soms heb je geen tijd om filterkoffie te zetten. Én soms wil je een koele in plaats van warme drank. Cold brew kan een easy oplossing zijn. Benieuwd hoe je cold brew maakt en in je koelkast op voorraad houdt én er bijvoorbeeld een Portugese café mazagran mee maakt? Voor de video scan hier.

3

Koffie onttrekt water aan het lichaam. Feit of fabel?

We kunnen er maar beter meteen duidelijk over zijn: koffie onttrekt geen water aan het lichaam. 95% van koffie is water en dat mag je meetellen om aan je 1,5 tot 2 liter vocht per dag te komen. Dus: koffie voorziet je lichaam net als andere dranken van vocht. Hooguit stimuleert de cafeïne in koffie je nieren een beetje. Maar dat betekent alleen maar dat je er iets eerder van naar de wc moet, niet méér. Een koffietje 's ochtends is dus een prima begin van de dag, dit draagt meteen bij aan een goede vochtbalans.

De koffies die je drinkt tellen mee om je aanbevolen dagelijkse vocht-inname te bereiken

4

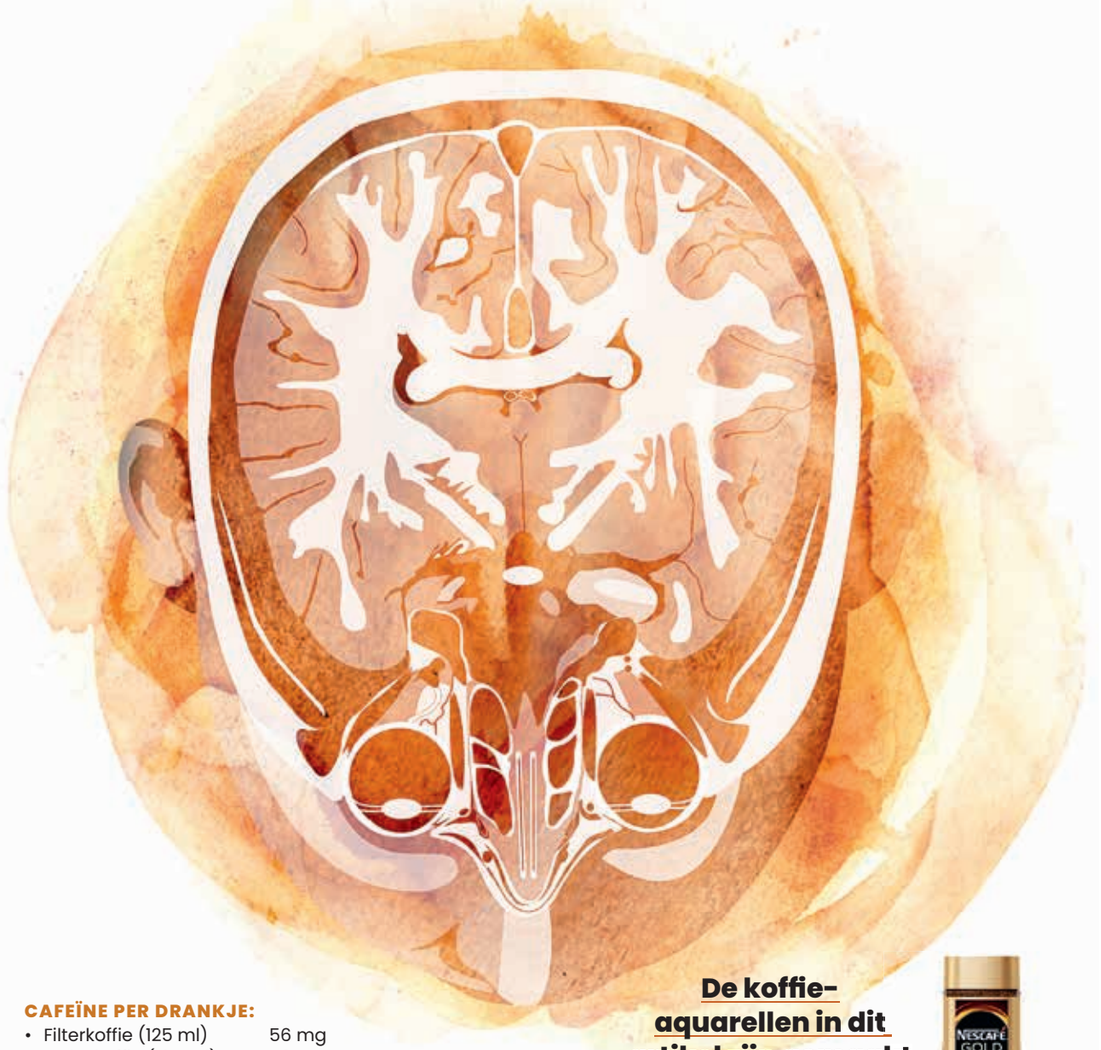
Koffie veroorzaakt maagklachten. Feit of fabel?

Het is nooit wetenschappelijk bewezen dat koffie maagklachten veroorzaakt, zegt ook de Maag Lever Darm Stichting. Soms krijgen mensen wel last van hun maag na het drinken van grote hoeveelheden koffie. Of als ze koffie drinken op een lege maag. Maar het is onduidelijk waardoor dit veroorzaakt wordt en het verschilt sterk per persoon. Heb je nooit maagklachten, dan kun je rustig een kop koffie blijven drinken. Wel klachten? Drink dan tijdelijk geen koffie, minder koffie of decafé. En ga langs bij de huisarts of diëtist voor advies.

5

Waarom wordt koffie soms 'brainfood' genoemd?

Het is algemeen bekend dat koffie je wakkerder maakt en energie geeft. De wetenschap ondersteunt dit inmiddels met veel onderzoeken. Maar cafeïne doet nog veel meer met je brein. Zo verbetert het je geheugen, reactiesnelheid, alertheid en zelfs je humeur. Vaak al merkbaar bij een lage tot normale dosis cafeïne. Heb je een belangrijke taak te volbrengen? Denk aan een lange autorit, een presentatie na de lunch of een sportwedstrijd? Dan is koffie zeker een slim idee. Iris Groenenberg van het Voedingscentrum legt uit: 'Het drinken van 1 à 2 kopjes koffie verbetert tijdelijk de concentratie en prestatie en verdrijft het gevoel van vermoeidheid. Ook verbetert cafeïne een klein beetje het geheugen, je alertheid en motivatie. Grotere hoeveelheden dan 1 à 2 kopjes geven geen extra effect. Te veel cafeïne kan juist een nadelig effect hebben en bijvoorbeeld rusteloosheid, angstgevoelens, slaapproblemen of hoofdpijn veroorzaken. Wat te veel is, verschilt sterk per persoon, niet iedereen is even gevoelig voor cafeïne.'



CAFEÏNE PER DRANKJE:

- Filterkoffie (125 ml) 56 mg
- Oploskoffie (125 ml) 56 mg
- Espresso (30 ml) 40 mg
- Zwarte thee (125 ml) 28 mg
- Groene thee (125 ml) 19 mg
- Energiedrankje (250 ml) 80 mg

De koffie-aquarellen in dit artikel zijn gemaakt met NESCAFÉ® Gold oploskoffie

6

Is vegan koffie 'bewuster' dan koemelkkoffie?

'Plantaardige melkvervangers zijn een goed alternatief voor wie geen koemelk wil of kan drinken, maar ze zijn niet per se gezonder', vertelt diëtiste Katinka Huiskamp. 'Zuivelvervangers bestaan voor het grootste deel uit water en slechts drie tot elf procent uit kokos, soja of haver. Voor deze dranken geldt dat ze weinig voedingsstoffen bevatten en daarom worden ze verrijkt met calcium en vitamines (B2, B12, D). Koemelk bevat deze en meer voedingsstoffen van nature. Ook het eiwitgehalte van koemelk is hoger dan van plantaardige drinks. Uitzonderingen zijn sojadrink en erwtendrink.'

Haver koffie

Amandel koffie

Soja koffie

Bieten latte

7

Kurkuma latte

Koffie & 'superfoods', gaan die (steeds vaker) samen?

In de nieuwste generatie lattes is vaak geen koffie of (koe)melk meer te vinden. Wel zijn ze verkrijgbaar in alle denkbare kleuren van de regenboog. Ze worden gemaakt van smaakvolle kruiden en ingrediënten. Zoals kurkuma, matcha, gember, biet en cacao. Aan sommige worden ook medicinale krachten toegedicht. Zo is er de groene matcha latte (of matchaccino), die wordt gemaakt van fijngemalen, Japanse gedroogde groene theebladeren. Of ga voor een pink latte met rode biet en rozenwater. Of maak een 'Golden' met kurkuma en peper. Als je je cafeïneinname wil beperken zijn de pink en golden-variant lekkere en bewuste varianten op koffie en thee, zeker als je er geen suiker en melk aan toevoegt.

Matchaccino

GA VOOR VEGAN KOFFIERECEPTEN NAAR BOONMAGAZINE.NL

8

Is decafé gezonder dan ‘gewone’ koffie?

Om te beginnen is het goed om te weten dat decafé nooit helemaal cafeïnevrij is. Een kop decafé bevat circa 2 tot 4 mg cafeïne. Veel minder dan de normale 85 mg. Dat lijkt verwaarloosbaar, maar als je per dag daardoor meer koffie drinkt, krijg je ongemerkt dus toch cafeïne binnen. Het Voedingscentrum benoemt overigens, zoals al even aangestipt, ‘Voor zowel koffie met cafeïne als decafé geldt dat het drinken ervan het risico op hartziekten, een beroerte en diabetes verlaagt. Sommige mensen zijn gevoeliger voor cafeïne dan anderen. Als je klachten ervaart door koffie door de cafeïne, maar je wilt wel koffie blijven drinken, dan kun je uitproberen of het voor jou beter is decafé te drinken’, aldus Iris Groenenberg.

VITAMINEN EN MINERALEN

Hoewel een kop koffie slechts 1 calorie (kcal) levert, bevat een kop koffie aardig wat vitaminen en mineralen. Dit krijg je binnen met een grote mok (240 ml):

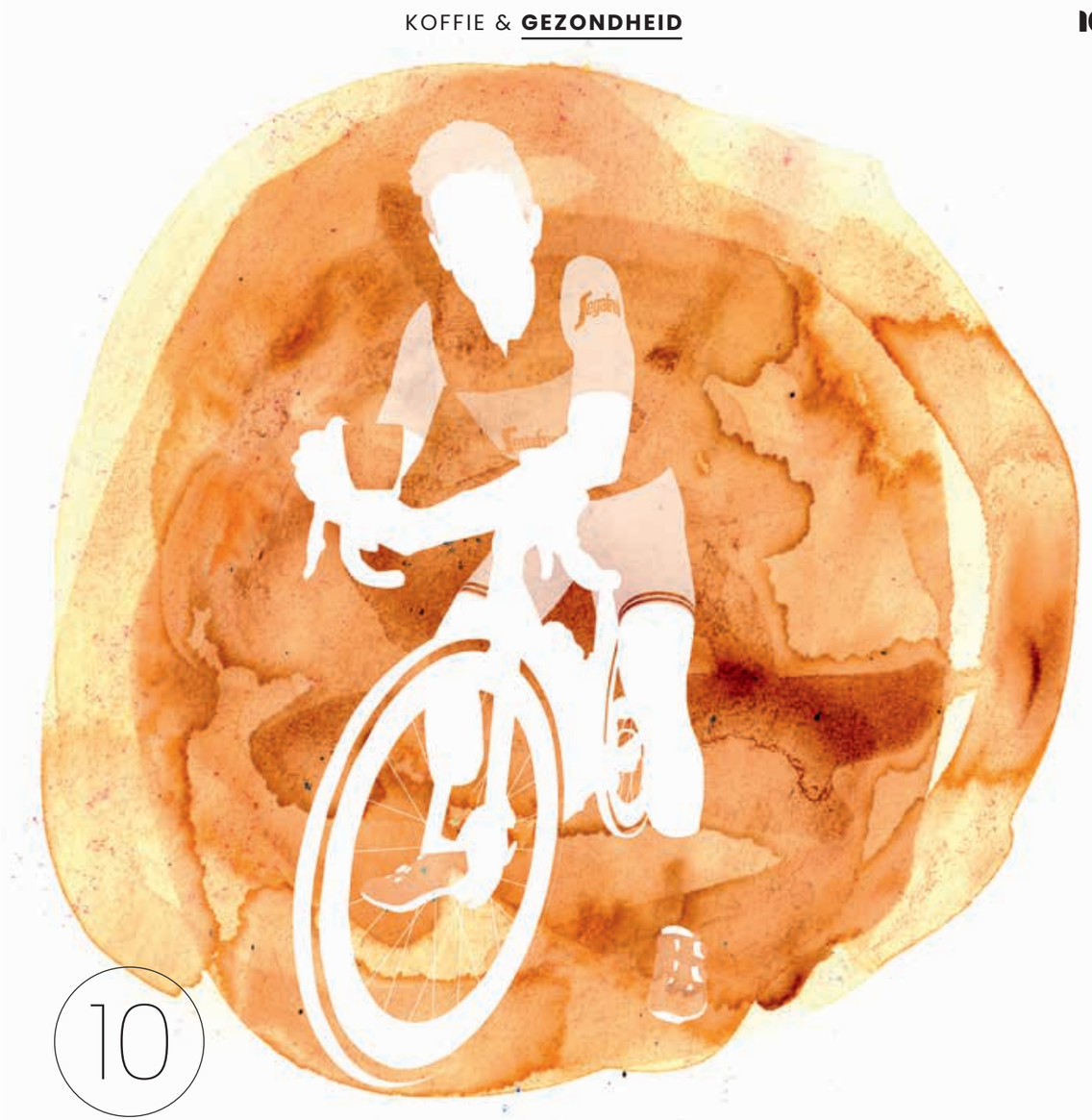
- Vitamine B2: **1,5% van wat je dagelijks nodig hebt (ADH)**
- Vitamine B1: **2,4% van je ADH**
- Vitamine B3: **6,4% van je ADH**
- Kalium: **5,3% van je ADH**
- Magnesium: **4% van je ADH**

Neem je lekkerste filterkoffie mee in een thermosfles, dat is gezond voor de planeet

9

Cappu of espresso na diner?

Hoe langer gemalen koffie in contact is geweest met water, des te meer cafeïne de koffie bevat. Dus dat een espresso de meeste cafeïne bevat is een bekende misvatting. Moet je wakker worden? Neem dan filter-koffie. Overigens krijg je in de horeca vaak een cappuccino met als basis een espresso met (extra veel) robusta (en dus cafeïne!) omdat robusta zich minder dan arabica laat wegblazen door de melk. Cappuccino na het diner… heroverweeg.



10

Effectieve sportkick?

Volgens de website van Jellinek is cafeïne in koffie de meest gebruikte drug op aarde. Maar het effect is beperkt, zeggen de drugsexperts er meteen bij. Cafeïne scoort slechts matig op de criteria van verslaving. Overigens stond koffie nog niet zo lang geleden op de dopinglijst van het Internationaal Olympisch Comité (IOC), maar in 2004 heeft het Wereld Anti-Doping Agentschap (WADA) cafeïne van de verboden lijst geschrapt. Maar goed ook. Zo dronk de Amerikaanse zwemster Elizabeth Beisel een paar koppen koffie voor haar race tijdens de Londense Olympische Zomerspelen in 2012. Met een verbluffend resultaat. Ze zwom twee persoonlijke records en won een zilveren medaille op de 400 meter wissel en brons op de 200 meter rugslag. Trek-Segafredo-wielrenner Koen de Kort (hier geaquarelleerd), zelf eigenaar van een koffiezaak, is maar al te blij met het einde van dat verbod: ‘We mogen al zo weinig, we moeten al zó extreem op onze voeding letten; daarom zijn de meeste profrenners zo verzot op koffie en is de verbinding tussen wielersport en koffie zo groot.’ Dat wordt beaamd door Allard Engels van Tiktak Segafredo, die zelf op hoog niveau amateurwielrenner is. Lees verder op pagina 111.

Bronnen: Gezondheidsraad, Richtlijnen Goede Voeding, 2015 Gezondheidsraad, Achtergronddocument Koffie bij de Richtlijnen Goede Voeding, 2015 EFSA, Scientific Opinion Caffeine, 2015, Koffieengezondheid.nl

ALLARD ENGELS
SALESMANAGER TIKTAK
SEGAFREDO ZANETTI
IS WIELERTRAINER EN RENNER OP
HET HOOGSTE AMATEURNIVEAU.

Koffie op dunne banden

Waarom zijn de wielersport en koffie zo nauw verbonden?
'Zoals Segafredo-renner Koen de Kort zegt: toprenners moeten zó strikt zijn met hun dieet dat ze extra zwaar hangen aan de geneugten des levens die nog wél mogen. Koffie bijvoorbeeld. En sinds er in het peloton een aantal renners er een meer dan serieuze hobby van heeft gemaakt, is het hek van de dam. In mijn team wordt er goed geïnvesteerd in mooie espressomachines en doorloopt menigeen een serieuze baristacursus. Een "imago-ding" is het intussen.'

Jullie staan niet aan de bar maar in de koffiebar.
'Zo moet je dat zien. Koffie helpt ons de accu weer op te laden. Het voedt onze psyche. Het geeft al vaart voordat we op de fiets stappen. Biedt positieve energie en vertrouwen om de koers in te gaan. '

Mazzelaar, jij. Wielrenner én werkzaam zijn bij een groot koffiemerk.
'Ik mag het graag van de daken schreeuwen: ik ben een gezegend man die elke dag niet met één maar met twéé passies bezig mag zijn, onder de vlag van een groot werkgever.'

NESCAFÉ® Gold Coconut Macchiato oploskoffie

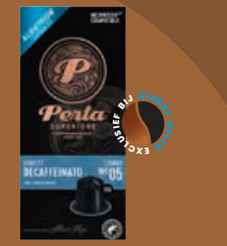
Gemaakt van kwaliteitskoffie en kokos: 100% vegan. Zachte en romige smaak. Easy: alleen water toevoegen.

NESCAFÉ® Dolce Gusto® Almond Macchiato cups

Romige, nootachtige tonen van amandelen en koffiebonen uit Zuidoost-Azië zijn in deze cups mooi in balans. Vegan.

Perla Huisblends Decaf snelfiltermaling

Vol en rond van smaak. De arabica- en robustabonen zijn medium gebrand. Smaakintensiteit #6. Rainforest Alliance gecertificeerd.



Perla Superiore Finest Decaffeinato capsules

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

L'OR Espresso Decaffeinato capsules

Rijk, zoet aroma. Gekenmerkt door noten en cacao en een hint van bessen. 100% arabica.

Starbucks® Nespresso® Decaf Espresso capsules

Intens en karamelachtig zoet, 100% arabica, zonder cafeïne. Perfecte basis voor een latte.

En soms wil je thee

We nemen je mee in zes wereldwijde theetrends aan de hand van de nieuwe biologische theeën van Albert Heijn.

FOTOGRAFIE **JELLE RIETVELD** ILLUSTRATIES **ALVARO TAPIA HIDALGO** TEKST **MONIQUE OVERBEEKE**

1

Trendy wereldtheeën

AH Biologisch Yerba Maté Gember Limoen

AH Biologisch Hennep Kamille

Al gespot? In veel restaurants en café's bestel je tegenwoordig de bijzonderste soorten thee, waaronder een maté of thee met bijzondere ingrediënten (zoals hennep!). Yerba maté is een stimulerend theeachtig drankje dat vooral in Zuid-Amerika wordt gedronken, waarbij 'yerba' staat voor de kruidenblaadjes en 'maté' voor de traditionele 'mok' (de kalebas), waaruit je de yerba drinkt, het liefst met behulp van een *bombilla* (rietje). In Zuid-Amerika is dit theeritueel een heel sociaal gebeuren en drinken ze bij voorkeur uit dezelfde 'maté', maar thuis kun je de **AH Biologisch Yerba Maté Gember Limoen** ook als kopje voor jezelf alleen zetten. Heerlijk om de dag mee te beginnen. Gebruik geen kokend water maar (gekookt) warm water. En varieer gedurende de dag dan eens met de **AH Biologisch Hennep Kamille**, die een lichte, aardse smaak van hennep in combinatie met milde kamille en zoete kruidigheid van zoethoutwortel en kaneel bevat. Ultiem voor een rustig moment in de middag of avond.

2

De #1 no-caf

Rooibos is de laatste jaren enorm in populariteit gestegen. Overigens noemen we het geen 'rooibosthee' want er komen geen theeblaadjes aan te pas. Voor rooibos worden de blaadjes gebruikt van de Aspalathus linearis, oorspronkelijk een struik uit de omgeving van de Cederberg in Zuid-Afrika. Net als bij zwarte thee, worden ook de blaadjes geplukt en gedroogd en door fermentatie krijgen ze hun roodbruine kleur. In Zuid-Afrika drinken ze de thee al duizenden jaren als middel tegen allerlei huidkwaaltjes als jeuk en irritaties. Ook bevat rooibos geen cafeïne en nauwelijks tannine, het zou zelfs licht ontspannend werken, daardoor is het geliefd als avondthee. Aan deze **AH Biologisch Rooibos Yuzu** is een kneepje yuzu toegevoegd, de Japanse citrusvrucht die qua smaak tussen limoen, citroen en mandarijn zit. Het zorgt voor een fris, fruitig smaakje dat heel goed combineert met de vriendelijke, lichtkruidige smaak van de Zuid-Afrikaanse rooibos.

AH Biologisch Rooibos Yuzu

3

Klassiek zwart, nu met smaakje

Zwarte thee, gemaakt van de blaadjes van de theeplant Camellia sinensis, is (nog steeds) de meest gedronken thee ter wereld. Na het plukken worden de blaadjes van de thee gedroogd. Ze oxideren en veranderen van kleur, geur en smaak. Tijdens dat oxidatieproces krijgt de thee z'n specifieke, volle smaak. Zwarte thee vormt de basis van veel theevarianten, zo ook van deze **AH Biologisch Zwarte Thee Sinaasappel** waarin je de fruitige tonen van sinaasappel proeft. Vertrouwd en tegelijkertijd toch net anders.

AH Biologisch Zwarte Thee Sinaasappel

Je vindt 36 nieuwe BIOLOGISCHE theevarianten bij Albert Heijn

5

Feelgood thee

Vooral trendy bij jonge theedrinkers zijn de speciale kruidentheeën die specifiek op bepaalde momenten gericht zijn of je een gezond en warm gevoel geven. **AH Biologisch Moment - Warmte melange** heeft een intense smaak van kaneel, kurkuma en citroengras. In **AH Biologisch Moment - Avond melange** proef je een diepe warme smaak van zoethoutwortel, appel, kaneel en kruidnagel.

AH Biologisch Moment - Warmte

AH Biologisch Moment - Avond

4

Thee met (verse) kruiden

Een trend die we al een tijdje zien, is het maken van een warme drank met (verse) kruiden. Naast traditionele smaakmakers als munt en verveine, winnen ook gember en kurkuma aan populariteit. Nieuw in het AH-assortiment is **AH Biologisch Kruiden Salie**. Deze kruideninfusie met salie, munt en venkel is precies wat je nodig hebt na een drukke dag of 's avonds. Saliebladeren werden al door de oude Grieken en Romeinen gebruikt vanwege de kalmerende werking op het lichaam en een goede spijsvertering. Ideaal dus, zo'n kopje na het eten of in de avond voor het slapengaan.

AH Biologisch Kruiden Salie

6

Groen is gezond

Voor het maken van groene thee worden dezelfde theeblaadjes als bij zwarte thee gebruikt. Ze worden verhit, waardoor ze niet oxideren en groen blijven. Groene thee is goed voor de gezondheid, het verlaagt de bloeddruk en verkleint de kans op een beroerte. Het Voedingscentrum geeft aan dat je al een gezondheidsvoordeel hebt bij drie koppen groene of zwarte thee per dag. Een goede reden om ze allemaal uit te proberen: **AH Biologisch Groene Thee Puur**, **AH Biologisch Groene Thee Granaatappel-Honingsmaak** en **AH Biologisch Groene Thee Munt**.

AH Biologisch Groene Thee Puur

AH Biologisch Groene Thee Granaatappel-Honingsmaak

AH Biologisch Groene Thee Munt

Perla
SUPERIORE
KOFFIEBRANDERS
SINDS 1895

ONTDEK
EEN WERELD AAN SMAAK

MAAK EEN REIS ROND DE WERELD MET PERLA SUPERIORE KOFFIECAPSULES,
VAN ITALIË TOT ETHIOPIË TOT COLOMBIA, VOOR IEDER KOFFIEMOMENT
DE PERFECTE SMAAK.

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 espressobonen. In iedere koffie proef je de karakteristieke kenmerken van de verschillende Italiaanse regio's.

PERLA SUPERIORE
FINEST

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

PERLA SUPERIORE
ORIGINS

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

Alleen verkrijgbaar bij Albert Heijn

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

BOON is een initiatief van Albert Heijn in samenwerking met bol.com en alle koffie-merken die je in dit magazine aantreft, in het kader van de Maand van de Koffie.

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

ILLUSTRATIE **ROMUALDO FAURA**

8 718907 378086 >